


Herbaria

Der Klassiker mit „Caesar Salad“



Bio-Feinschmecker Rezept von Konrad Geiger

Caesar Salad

Zutaten für 4 Personen:



(Zeit: 30 Min. / Garzeit: je 5 Min. / Ziehzeit: 10 Min.)

8 Scheiben dünner geräucherter Speck (Frühstücks-Bacon), 2 EL Olivenöl, 10 g Butter, 4 Scheiben Toastbrot in Würfel geschnitten, 2 Stauden Romanasalat, 4 Radieschen in feine Scheiben geschnitten, 50 g Parmesan frisch gerieben, 1 EL „Caesar Salad“, 50 g Mayonnaise, 2 EL Balsamico bianco, 1 Anchovis fein geschnitten

Speckscheiben in eine heiße Pfanne geben, von beiden Seiten knusprig braten, herausnehmen, auf Küchenkrepp abtropfen lassen. Olivenöl und Butter zum Fett in die Pfanne geben, Brot hinzufügen, rundum zu Croûtons knusprig braten, auf Küchenkrepp abtropfen lassen.

Salat putzen, Blätter in 2 bis 3 cm breite Streifen schneiden – Salatherzen aufbewahren als Garnitur. Mayonnaise in eine Schüssel geben, „Caesar Salad“, Anchovis und Balsamico unterrühren und 10 Min. ziehen lassen. Salat mit Dressing gut mischen, auf 4 Teller verteilen. Mit Parmesan, Radieschen und Croûtons bestreuen und mit den Speckscheiben garnieren.

