

CAESAR SALAD



ZUTATEN

Zutaten für 4 Personen

- 1 Kopf Romanasalat
- 1 Handvoll Rucola
- 1 reife Avocado
- 200 g dunkles Bauernkrustenbrot
- 3 EL Mayonnaise (50 g) oder Mayonnaise und Joghurt durch 100 g Avocado ersetzen
- 3 EL Joghurt
- 2 TL "Caesar Salad"
- 2 EL Balsamico bianco
- 65 g Parmesan
- 5 EL Olivenöl

Caesar Salad mit Avocado

Romanasalat und Rucola waschen, zähe Stiele entfernen, Romanasalat in breite Streifen schneiden und trocken schleudern. Avocado halbieren, den Kern entfernen, die Schalen abziehen. Das Avocadofruchtfleisch in Scheiben schneiden. Bauernbrot in Scheiben und dann in 3 cm große Quadrate schneiden.

Mayonnaise und Joghurt mit "Caesar Salad", Balsamico bianco und 2 EL fein geriebenem Parmesan verrühren oder mixen – dann wird die Sauce noch cremiger – evtl. 1–2 EL Wasser zugeben.

Eine beschichtete Pfanne mit dem Öl erhitzen, das Brot goldbraun rösten, dabei häufig wenden oder schwenken. Salatblätter und Avocado mit der Sauce anmachen, anrichten und mit Röstbrot garnieren. Restlichen Parmesan über den Salat hobeln.

Tipp:

Herbaria "Caesar Salad" ist auch das perfekte Gewürz für eine superschnelle Guacamole: Avocado mit einer Gabel zerdrücken, mit "Caesar Salad" und Limetten- oder Zitronensaft würzen, nach Geschmack noch etwas Chili, Rote Zwiebel- und Tomatenwürfel unterrühren.

Weitere Herbaria Rezepte finden Sie hier: www.herbaria.com/rezepte