

CAESAR SALAD



ZUTATEN

Für 4 Personen:

- 1 Kopf Romanasalat
- 200 g Weißbrot
- 100 g Mayonnaise
(oder halb Joghurt, halb Mayo)
- 2 TL Herbaria "Caesar Salad"
- 2 EL Balsamico bianco
- 50 g Parmesan
- 2 EL Olivenöl
- 80 g Bacon, Pancetta oder dünne
Räucherspeckscheiben

Caesar Salad

Grundrezept für Salat und Avocado

Den Salat waschen, in breite Streifen schneiden und trocken schleudern. Weißbrot in 2 cm dicke Scheiben schneiden und dann in Stücke zerpuffen. Mayonnaise mit "Caesar Salad", Balsamico bianco und 2 EL fein geriebenem Parmesan verrühren oder mixen – dann wird die Sauce noch cremiger, dabei 1-2 EL Wasser zugeben.

Eine beschichtete Pfanne mit dem Öl erhitzen, die Speckscheiben darin knusprig braten. Aus der Pfanne heben und auf Küchenpapier abtropfen, etwas zerbröseln. Das Brot im Speckfett goldbraun rösten, dabei häufig wenden oder schwenken. Salatblätter mit der Sauce anmachen, anrichten und mit Speck und Röstbrot garnieren. Restlichen Parmesan über den Salat hobeln.

Vegan: Eine vegane Mayonnaise verwenden, den Parmesan für die Sauce durch 1-2 EL milde Misopaste ersetzen. Brotwürfel in etwas mehr Olivenöl rösten und den Salat mit 150 g gekochten Kichererbsen und einer kleinen Handvoll Rucola ergänzen.

Chicken: Eine größere Bio-Hähnchenbrust am besten mit Haut (muss aber nicht sein), mit etwas Olivenöl solange auf der Hautseite bei mittelgroßer Hitze braten, bis der Rand der Hähnchenbrust fast gar ist, das dauert meist 12-15 Minuten. Dann erst umdrehen und noch 3 Minuten fertig braten, in Scheiben schneiden und auf dem Salat verteilen. Das ausgelassene Hähnchenfett für das Röstbrot verwenden.

Mit Sardelle: In vielen Versionen des Klassikers kommen ganze oder fein geschnittene Sardellenfilets mit in den Salat – wir meinen, wenn schon, denn schon: geben Sie 8-12 in Öl eingelegte Sardellenfilets mit in den Salat. Den Speck könnte man hier auch weglassen, dann das Brot mit etwas mehr Olivenöl rösten.

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