

Caesar Salad



FOOD STOCK

Für 4 Personen
Dauer: ca. 20 min.

Zutaten

- 3 Stk. Lattich (à ca. 100 g)
(Romanasalat)
- 40 g Knoblauch-Croutons
- 80 g Parmesan
- 2 Knoblauchzehen
- 1 Zitrone
- 1 Ei
- 1 EL Dijon-Senf
- 1 EL Worcestershire-Sauce
- 5 EL Olivenöl
- Salz, Pfeffer



Zubereitung

1. Vom Lattich den Strunk abschneiden, die äussersten Blätter entfernen und den Rest in Streifen schneiden
2. Streifen in eine Schüssel geben
3. Parmesan grob hobeln, zum Salat geben und mischen
4. Ei trennen
5. Knoblauch in ein hohes Gefäss pressen
6. Eigelb, Senf, Worcestershiresauce, 2 EL Zitronensaft, Salz und Pfeffer zum Knoblauch geben
7. Alles mit dem Stabmixer gut mixen
8. Öl unter Mixen langsam dazugeben, bis sich alles gut verbunden hat
9. Dressing zum Salat geben, gut mischen
10. Croutons darübergeben und noch einmal kurz durchheben