

## Caesar Salad



### Zutaten für 6 Personen:

2 Römersalate (Romana)  
100 Gramm geriebenen Parmesan (frisch)  
6 Scheiben Toastbrot  
2 Knoblauchzehen  
Etwas Öl

### Für das Dressing:

2 Eier (roh)  
6 Knoblauchzehen  
8 Sardellenfilets  
4 TL Dijonsenf  
1 Zitrone  
300 ml Keimöl  
Etwas Pfeffer

### So wird's gemacht:

Bereiten Sie zuerst das Dressing zu: Geben Sie dafür alle Zutaten - außer das Öl - in ein hohes Gefäß und schlagen Sie diese mit dem Pürierstab auf, erst dann geben Sie unter ständigem Weiterschlagen langsam das Öl hinzu, bis ein cremiges Dressing ("Sauce") entstanden ist.

Dann waschen Sie den Römersalat. Trocknen Sie diesen, schneiden Sie ihn in mundgerechte Stücke und richten den Salat auf den Tellern an.

Anschließend entfernen Sie die Rinde vom Toastbrot und schneiden das weiße Brot in kleine Stücke. Geben Sie etwas Öl und die beiden Knoblauchzehen in eine Pfanne und braten darin die Croutons, bis diese schön kross sind.

Geben Sie dann das Dressing auf den Salat und mischen es gut unter. Dann streuen Sie den geriebenen Parmesan über den Salat und geben die krossen Toastwürfel hinzu.