



Rezepte aus der Behr Küche

Caesar Salad mit Olivenöl-Senf Dressing



Zutaten für 2 Personen

- 1 Römersalat
 - 50 g Weißbrot
 - 50 g frischer Parmesan
 - Etwas Butter oder Öl
 - 3 Kirschtomaten
 - Dressing:
 - 1 Knoblauchzehe
 - 3 EL geriebener Parmesan
 - 4 TL Zitronensaft
 - 6 EL Olivenöl
 - 1 EL Senf (Dijon)
 - Salz, frisch gemahlener Pfeffer
-

Zubereitung:

Den Römersalat waschen und klein schneiden. Die Tomaten waschen, vierteln und auf den Salat geben. Für die Croutons das Weißbrot in kleine Würfel schneiden und in einer Pfanne mit etwas Butter oder Öl gold-braun rösten. Die Croutons auf einem Küchenpapier abtropfen lassen und über den Salat verteilen. Etwas geriebenen Parmesan über den Salat streuen. Dressing: Die Knoblauchzehe schälen und durch eine Knoblauchpresse drücken. Senf, Olivenöl und Zitronensaft verrühren. Mit Salz, Pfeffer und Knoblauch würzen. Den geriebenen Parmesan hinzufügen. Dazu empfehlen wir Hähnchenbruststreifen mit Sesam.