



## Caesar Salad

### Zutaten für vier Portionen

2 Eigelb  
100 ml Olivenöl  
Saft von einer Zitrone  
1 Knoblauchzehe  
Salz, Pfeffer  
2 Kopf Romanasalat  
2 EL Parmesanspäne  
2 Thymianzweige  
12 Kirschtomaten  
300 g Putenbruststreifen  
2 EL Olivenöl  
1 EL Balsamicosirup  
2 Scheiben Toastbrot, in Würfel geschnitten  
1 1/2 EL Knoblauchöl

### Zubereitung (circa 25 Minuten)

Eigelb mit Olivenöl und Zitronensaft gut verrühren, fein gehackten Knoblauch zufügen, gut unterziehen, mit Salz und Pfeffer würzen.

Romanasalat aufblättern, Strunk etwas ausschneiden, längs halbieren, mit dem Dressing gut vermengen, auf einer rechteckigen Platte anrichten, mit Parmesanspänen bestreuen, von den Kirschtomaten Kernhaus ausschneiden, in Ecken schneiden, über den Salat verteilen und mit gezupftem Thymian bestreuen.

Putenbruststreifen in heißem Olivenöl rundum kurz anbraten, mit Salz und Pfeffer würzen, mit etwas Balsamicosirup aromatisieren, mit wenig Knoblauchöl verfeinern, abkühlen lassen und auf den Salat verteilen. Toastbrotwürfel in etwas Knoblauchöl anrösten und über den Salat streuen.

### Nährwert pro Portion

472 kcal – 44 g Fett – 11 g Eiweiß – 11 g Kohlenhydrate – 1 BE