



Kotaskas Caesar Salad

Zutaten (für vier Portionen)

4 Köpfe Romana-Salat
1/2 Weißbrot (kann auch vom Vortag sein)
200 g Kirschtomaten
50 ml Olivenöl
Rosmarin, Basilikum
1 Knoblauchzehe
Salz, Pfeffer, Zwiebelpulver

Dressing:

150 g Parmesan am Stück
4 Eier (weichgekocht)
100 ml Olivenöl
1 Zitrone (unbehandelt)
2 Knoblauchzehen
Worcestershiresauce
Basilikum
Pfeffer

Zubereitung (circa 30 Minuten)

Vom Parmesan mit einem Sparschäler schöne Späne hobeln und zur Seite stellen.

Für das Dressing alle Zutaten in einen Standmixer geben und gut mixen, bis eine leicht dickliche Sauce entstanden ist, die sich nicht trennt. Abschmecken mit Pfeffer, Zwiebelpulver und Worcestershiresauce.

Aus dem Weißbrot große Würfel schneiden und auf ein Backblech legen. Bei 180 Grad etwa fünf bis zehn Minuten rösten. Croûtons danach mit Knoblauch, Olivenöl, Salz, Zwiebelpulver und Pfeffer würzen.

Die Salatköpfe waschen und trocknen. Zwei Köpfe in mundgerechte Stücke schneiden (Die Strünke kann man mitessen!). Zwei weitere Köpfe halbieren und in einer beschichteten Pfanne mit Olivenöl, Rosmarin und einer Knoblauchzehe auf der Schnittfläche kurz und heiß anbraten, halbierte Kirschtomaten dazugeben und nur ganz kurz mit garen, dann die Pfanne vom Herd nehmen.

Geschnittenen Salat in der Sauce marinieren, warme Croûtons zugeben und zusammen mit den warmen Salatköpfen anrichten. Zuletzt gehobelten Parmesan darüber geben.

Nährwerte pro Portion

797 kcal – 56 g Fett – 28 g Eiweiß – 44 g Kohlenhydrate
Dieses Gericht ist vegetarisch und glutenfrei.