Caesar Salad

Stufe 1

Zubereitungszeit: 30 Min.



Zutaten:

8 Scheibe(n) Speck, dünn, geräuchert
2 Stck. Romanasalat
4 Radieschen
1 Anchovis
4 Scheibe(n) Toastbrot
50 g Parmesan
1 EL Herbaria Caesar Salad
2 EL Balsamico Bianco
10 g Butter
50 g Mayonnaise
2 EL Olivenöl



Le Creuset Pfannenwender



Herbaria Caesar Salad, Salatgewürz mit Reismiso



Le Creuset Grillpfanne Signature quadratisch in kirschrot



Brotmesser Hamburger von Windmühlenmesser



WMF Salat-Dressing-Shaker

1

Speckscheiben (Frühstücks Bacon) in eine heiße Pfanne geben und von beiden Seiten knusprig braten. Mit einem Pfannenwender herausnehmen und mit Küchenrolle abtropfen.

2

Olivenöl und Butter zum Fett in die Pfanne geben, das mit einem Brotmesser in Würfel geschnittene Toastbrot hinzufügen und rundum zu Croûtons knusprig braten. Ebenfalls auf Küchenrolle abtropfen lassen.

3

Die beiden Stauden des Romanasalat putzen und die Blätter mit einem Gemüsemesser in 2 bis 3 cm breite Streifen schneiden. Die Salatherzen als Garnitur aufbewahren!

4

Mayonnaise in einen Dressingshaker geben, Herbaria Gewürzmischung „Caesar Salad“, Anchovis und Balsamico Bianco mit einem Löffel unterrühren und ca. 10 Min. ziehen lassen.

5

Salat mit Dressing gut mischen, auf 4 Teller verteilen. Mit Parmesan, Radieschen und Croûtons bestreuen und mit den Speckscheiben garnieren.