



Caesar Salat mit Knoblauchbaguette

ZUTATEN

12 Scheiben Baguette
3 Knoblauchzehen
4 EL Pflanzenöl
1 Kopf Römersalat ca. 500 g

Für das Dressing

4 EL Zitronensaft
Salz, Pfeffer aus der Mühle
1 TL Senf
1 Prise Zucker
1 EL gemahlene Mandeln
8 EL Olivenöl
4 EL Sahne mindestens 30 % Fettgehalt

Außerdem

50 g Parmesan am Stück

Zubereitung

Schritt 1/3

Das Brot nach Belieben entrinden. Den Knoblauch schälen und hacken. Das Öl in einer großen Pfanne erhitzen, das Brot hineingeben und von beiden Seiten goldbraun rösten. Gegen Ende der Bratzeit den Knoblauch dazugeben.

Schritt 2/3

Den Romanasalat putzen, waschen und gründlich abtropfen lassen oder trockenschleudern. Die Blätter nach Belieben in Streifen schneiden. Den Zitronensaft mit Salz, Pfeffer, Senf, Zucker und den Mandeln verrühren, das Öl mit einem Schneebesen unterschlagen und zum Schluss die Sahne unterrühren und abschmecken.

Schritt 3/3

Den Salat in Schälchen anrichten, das Dressing darüber verteilen, den Parmesan darüber hobeln und mit gerösteten Brotscheiben garniert servieren.