

## Caesars Dressing für Salate: Das Original zum Nachmischen

VORBEREITEN

10  
Min.

ZUBEREITEN

10  
Min.

NIVEAU



Für das Dressing Knoblauch schälen und grob hacken. Zusammen mit Anchovis, Senf und Eigelb in einen Mixer geben und zu einer homogenen Masse mixen. Restliche Zutaten hinzufügen und mixen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und beiseitestellen.

- 2 -

Für den Salat Strunk der Salatköpfe entfernen. Blätter in Streifen schneiden. Toastscheiben würfeln. Öl in einer Pfanne erhitzen. Croûtons goldbraun anrösten. Parmesan grob hobeln. Salat mit Dressing vermengen und mit Parmesanhobeln und Croûtons bestreuen.

### Zutaten für 4 Portionen

#### Für das Dressing

4 kleine Knoblauchzehen  
4 Anchovis  
2 Teelöffel Dijonsenf  
2 Eigelb  
2 Esslöffel Zitronensaft  
2 Teelöffel Worcestershire Sauce  
120 ml Olivenöl  
Salz, Pfeffer

#### Für den Salat

2 Römersalate  
4 Toastscheiben  
60 g Parmesan

Als Cesare Cardini in seinem Restaurant den „Caesar Salad“ aufzeichnete, hatte er keine Ahnung, welche internationale Popularität dieses einfache Rezept erreichen würde. Knackiger Römersalat, Parmesan, Croûtons und natürlich das cremig-würzige **Caesars Dressing** – das macht den berühmten Salat aus. Und so wird's gemacht.

- 1 -