

CEASARS SALAD KABANOS

FÜR 4 PERSONEN

20 MINUTEN ZUBEREITUNGSZEIT



Zutaten Dressing:

70 ml Geflügelfond, ersatzweise
Gemüsebrühe
3 EL Rotweinessig
1 TL scharfer Senf
50 g Crème fraîche
1 gehackte Knoblauchzehe
5 EL Maiskeimöl
Salz, Pfeffer aus der Mühle
1 Prise Chili mild, gemahlen
1 Prise Zucker

Zutaten Salat:

1 Eisberg- oder Romanasalat
4 Tomaten
1 reife Avocado
2 Scheiben Toastbrot
20 g (1 EL) Butter
1 ungeschälte Knoblauchzehe
4 EL Parmesanspäne
150 g Houdek Kabanos (2 Stück)

Zubereitung:

1. Für das Dressing den Geflügelfond mit Rotweinessig, Senf, Crème fraîche und Knoblauch verrühren. Das Öl hinein mixen und mit Salz, Pfeffer, Chili und einer Prise Zucker würzen.
2. Den Salat putzen, waschen, trockenschleudern und zerkleinern. Die Tomaten waschen, entstrunken und achteln. Die Avocado halbieren, entsteinen und in Scheiben oder Würfel schneiden.
3. Das Toastbrot entrinden, in Würfel schneiden, in der Butter mit der ungeschälten Knoblauchzehe gleichmäßig und goldbraun braten, auf einem Sieb abgießen und auf Küchenpapier abtropfen lassen, die Knoblauchzehe dabei entfernen. Die Kabanos in dünne Scheiben schneiden.
4. Salatblätter, Tomaten und Avocado mit dem Dressing mischen, auf Tellern anrichten und mit Kabanosscheiben, Croûtons und Parmesanspänen bestreuen.

