

Caesar's Salad

Für 4 Portionen

50 g Mayonnaise	1 EL Essig	5 EL Olivenöl
1 TL Senf	1 Prise Zucker	1 Prise Salz
1 Prise Pfeffer	2 Romana-Salatherzen	3 Tomaten
50 g Parmesan	12 kleine Sardellenfilets	

Für das Dressing die Mayonnaise mit dem Essig verrühren, dann Olivenöl und Senf untermischen. Mit Zucker, Salz und Pfeffer würzen.

Den Romanasalat waschen und die einzelnen Blätter in mundgerechte Stücke zupfen. Die Tomaten waschen, trocknen und ohne Stielansatz in mundgerechte Stücke schneiden. Zerkleinern. Dressing darüber geben und vermengen. Den Parmesan in Späne schneiden oder hobeln. Die Sardellenfilets auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Den Romanasalat und die Tomaten in einer Schüssel mit dem Dressing mischen. Den Salat auf Teller verteilen, mit dem Parmesan bestreuen und mit den Sardellen garniert servieren. Fertig.

Frank Rosin am 10. Januar 2017