

## Caesar Salad mit Brot-Croutons

4 Romana-Salatherzen	2 Scheiben Sauerteigbrot	10 Sardellenfilets
80 g Parmesankäse	200 g Naturjoghurt	1-2 Knoblauchzehen
2 Zitronen	4 Thymianzweige	1 Schuss Olivenöl
2 EL Butter	Salz, Pfeffer	

Die Rinde vom Brot entfernen und das Brot in grobe Würfel schneiden.

Butter in einer großen Pfanne aufschäumen lassen, die Brotwürfel und den Thymian zugeben und ringsum rösten, bis die Croutons von allen Seiten knusprig braun sind. Dann aus der Pfanne nehmen, auf Küchenkrepp abtropfen lassen und mit einer kleinen Prise Salz bestreuen.

Romanasalatherzen waschen, trocken schütteln, der Länge nach halbieren und dabei den Strunk entfernen. Anschließend in breite Streifen schneiden, in eine große Schüssel geben und mit einer Prise Salz, schwarzem Pfeffer aus der Mühle, Zitronensaft und einem Schuss Olivenöl marinieren. Die Sardellen fein hacken und unter den Salat mischen.

### **Dressing:**

Den Knoblauch schälen, in Scheiben schneiden, mit dem Joghurt in einen Mixbecher geben, mit Zitronenabrieb und -saft, sowie etwas Salz abschmecken und mit einem Pürierstab schaumig aufmixen.

Den Romanasalat auf Tellern anrichten, großzügig Parmesan grob darüber reiben, mit reichlich schaumigem Knoblauchjoghurt beträufeln und mit den Croutons bestreuen.

Alexander Herrmann am 24. Juni 2024