

Vorspeise Bier-Baguette mit Butter, Caesar Salat, Pilz

Rezeptteil 3 von 4 Caesar Salad

6 Personen

<u>Menge</u>	<u>Zutat</u>
300 g	Blattsalat nach Wunsch
60 g	Joghurt
30 g	Sahne
30 g	Parmesan
1 Stk	Knoblauch-Zehe (klein)
1 Stk	Zitrone
1 EL	Rapsöl
1 EL	Weißer Essig
1 Stk	Sardellenfilets
1 TL	Senf
1 TL	Zucker
1 TL	Salz

Vorbereitung

1. Den Salat im Ganzen waschen und in der Salatschleuder kurz trocknen. Dann in mundgerechte Stücke zupfen und in eine große Schale geben.
2. Parmesan fein Reiben

Zubereitung

Knoblauch, Sardellen, Joghurt, Sahne, Senf, Rapsöl, Zucker, Salz und Essig in einem Messbecher mit einem Pürierstab fein mixen.

Kräftig mit Salz, Zucker, Zitronensaft abschmecken.

Ein Salatblatt in die Sauce tunken und probieren.

Es passt auch eine kleine Prise Curry oder Paprikapulver.