



flotte-Schnitte.de



Schichtsalat nach Cesar

Grillen

Die Zutaten:

400g Römersalat – Cesaarsalat
8 hartgekochte Eier
400g hartkochende Kartoffeln

Die Zutaten für die Croutons:

3 Scheiben Sandwich-Brot ohne Kruste
10g Butter
3EL Knoblauchöl
50g Parmesan
100g Gouda

Die Zutaten für das Dressing:

1 Be. Saure Sahne
1 zimmerwarmes Eigelb
¼ l Oliven- und Rapsöl (gemischt 50:50)
1 TL Senf
3 EL Wasser
Salz
Rosmarin (gemahlen)
5 cl Zitronenessig (oder Zitronensaft)
Worcestershiresauce



Den Salat schichten:

Weißbrotcroustons
Parmesan
Mit Dressing übergießen
Römersalat
Eier
Römersalat
Kartoffelwürfel
Römersalat
Gouda
Eier
Römersalat



Die Zubereitung vom Schichtsalat nach Cesar:

- Die Kartoffeln schälen, waschen und in ca. 1x1 cm große Würfel schneiden.
- Öl in einer Pfanne erhitzen (oder ohne Öl in einer beschichteten Pfanne). Die Kartoffelwürfel hinzu geben und gold-gelb braten. Mit Salz, Pfeffer und etwas gemahlenem Rosmarin abschmecken. Abkühlen lassen.
- Die Eier hart kochen und kalt werden lassen. In kleine Stücke (würfelähnlich) zerteilen.
- Den Salat putzen – waschen, trocknen und in Streifen schneiden.
- Das (krustenlose) Weißbrot in ca. 2x2 cm große Würfel schneiden, die Butter und das Knoblauchöl in einer Pfanne erhitzen und die Weißbrotwürfel darin gold-gelb rösten.
- Den Parmesan und den Gouda (getrennt voneinander) reiben.
- Das Dressing:
 - Das zimmerwarme Eigelb in ein hohes Rührgefäß geben. Den zimmerwarmen Senf zu geben.
 - Zimmerwarmes Öl hinzu geben, mit einem Pürierstab das ganz zu einer Mayonnaise hoch ziehen.
 - Einen Becher saure Sahne mit 3 EL Wasser unterrühren, damit das Dressing flüssiger wird.
 - Mit Salz, Pfeffer, Zitronenessig (oder -saft) und Worcestershiresauce abschmecken.

QR-Code scannen und Video schauen!

