
CAESAR SALAD

2 Scheiben altes Weißbrot
Olivenöl
½ Zehe gepresster Knoblauch
Pfeffer
Salz

Das Brot in kleine Würfel schneiden und in Olivenöl gold-braun braten. Den Knoblauch zugeben, wenn die Brotwürfel beinahe braun sind. Mit Salz und Pfeffer würzen. Auf Küchenpapier abkühlen lassen.

1 Dose Anchovis (46g)
½ Zehe gepresster Knoblauch
4 EL Majonäse
1 EL Zitronensaft
Pfeffer

Die Hälfte der Anchovis feinschneiden und mit Knoblauch, Majonäse, Zitronensaft und Pfeffer in ein Dressing verarbeiten.

2 Romana Salatköpfe
100g Grana Padano Käse, geraspelt

Den Salat waschen, in Stücke zerreißen und mit dem Dressing und der Hälfte des Käses vermischen.

Den Rest des Käses, die Brotwürfel und die Anchovisfilets über dem Salat verteilen.