

Rezept: Cesar Salat



Zutaten:

- 600 g Hähnchenfilet
- Kirschtomaten
- ½ Gurke
- ½ Kopf Salat
- Sauerrahm
- Parmesan
- Olivenöl
- Essig
- Senf
- Brot
- Kräuter
- Gewürze: Pfeffer, Salz



1
Wasche den Salat und schneide ihn klein. Gib ihn dann in eine große Schüssel.



2
Schneide nun das Hähnchenfilet in kleine Streifen.



3
Öl in der Pfanne erhitzen und die Hähnchenstreifen braten



4
Würze das Hähnchen mit Pfeffer



5
Würze das Hähnchen mit Salz und brate es solange bis es außen und innen nicht mehr rosa ist. Stelle das Hähnchen zu Seite



6
Nun machen wir Croutons. Dazu schneidest du das Brot in kleine Würfel



7

Brate die Croutons mit Olivenöl und Kräutern so lange in der Pfanne, bis sie braun und knusprig sind. Du kannst auch noch ein bisschen Knoblauch hinzufügen



8

Wasche die Tomaten und halbiere sie. Füge sie zu dem Salat hinzu.



9

Wasche die Gurke und schneide sie in kleine Stücke. Füge sie zu dem Salat hinzu



10

Raspele den Parmesan in kleine dünne Scheiben. Füge ihn zu dem Salat hinzu



11

Nun machen wir das Dressing. Gib einen Esslöffel Sauerrahm in eine kleine Schüssel



12

Füge einen Teelöffel Senf hinzu



13

Füge einen Esslöffel Olivenöl und zwei Esslöffel Essig hinzu. Du kannst noch Pfeffer und Salz hinzufügen.



14

Vermische das ganze nun gut miteinander und füge das Dressing zu dem Salat hinzu.

15



Füge jetzt noch die Hähnchenstreifen und die Croutons hinzu und vermische alles gut miteinander.

**Wir wünschen einen
guten Appetit!**

