

# Rezept-Nr.: 0056

## Caesar-Salat



### Zubereitung:

Den Eisberg-Salat schüsselfertig bereitstellen.

Speckstreifen anbraten, abtupfen und bereit stellen.

Poulet-Brust rundum gut anbraten und in dünne Streifen schneiden.

Den Parmesan in dünne Streifen hobeln. Die Wasabi-Paste mit Öl mischen und einen Spiegel auf den Tellerboden malen.

Den Eisbergsalat darauf verteilen, Die Pouletbrust-Streifen abwechselnd mit den Speckstreifen schichten.

Mit rotem Pfeffer, den Croûtons und dem gehobelten Parmesan anrichten.

Zwiebel schälen und hacken.

Petersilie, waschen, mit Haushaltspapier trocken tupfen, hacken.

Essig, Senf, Mayonnaise, Zwiebel und Petersilie verrühren.

Öl dazurühren, bis die Sauce sämig wird. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Leicht über den angerichteten Salat geben.

Guten Appetit.

### Zutaten:

Eisberg-Salat,  
Wasabi-Paste,  
Pouletbrust,  
Speckstreifen,  
Parmesan,  
roter Pfeffer,  
Croûtons,  
Zwiebel,  
Petersilie,  
Weissweinessig,  
Senf,  
Mayonnaise,  
Sonnenblumen-  
oder Rapsöl,  
Salz,  
Pfeffer.



kellermann.ch ag  
Neue Horgenbachstrasse 2  
CH-8548 Ellikon

**kellermann**  
natürlich frisch