

## Caesar Salad

Vor- und zubereiten: ca. 30 Min.

- 1 Esslöffel Zitronensaft**
- 1 Esslöffel Kräuternessig**
- 4 Esslöffel Olivenöl**
- ¼ Teelöffel Zucker**
- wenig Worcestershire-Sauce**
- 1 Esslöffel Wasser**
- 1 Döschen Sardellenfilets (ca. 50 g), kalt abgospült, grob gehackt**
- ½ kleine Zwiebel, gehackt**
- 1 Knoblauchzehe, gepresst**
- 1 Esslöffel Sbrinz, gerieben**
- Salz, nach Bedarf**
- wenig Pfeffer aus der Mühle**

**100 g Frühstücksspeck-Tranchen**

- 1 Brötchen vom Vortag (ca. 60 g), längs halbiert, in Scheiben**
- 2 Esslöffel Sbrinz, gerieben**

**200 g Lattich, in Stücke gezupft**

- 50 g schwarze Oliven**
- 50 g Sbrinz, mit Sparschäler Streifen abgeschält**

**1.** Zitronensaft und alle Zutaten bis und mit Sbrinz im Cutter grob pürieren, Sauce würzen. **2.** Specktranchen in einer warmen beschichteten Bratpfanne langsam knusprig braten. Herausnehmen, auf Haushaltspapier abtropfen. **3.** Brotscheiben in derselben Pfanne rösten, Sbrinz darüber streuen, beiseite stellen. **4.** Lattich mit der Sauce mischen, mit den Oliven, Käsestreifen, Specktranchen und Brotscheiben auf Tellern verteilen.

**Tipp:** Ein pochiertes Ei auf dem Salat servieren.

