



Caesar Salad

mit gebratenen Hähnchenbruststreifen



20-30min



2 Personen

Als Klassiker der italo-amerikanischen Küche erfreut sich dieser Salat auch international großer Beliebtheit. Geriebener italienischer Hartkäse und ein leichtes Senfdressing werden mit knackigem Romanasalat, frischen Tomaten und knusprigen Croûtons gemischt. Mit den gebratenen Hähnchenbruststreifen wird daraus ruck, zuck eine sättigende Hauptmahlzeit!

Was du von uns bekommst

- 1 Vollkornbaguettebrötchen¹
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Stückchen Hartkäse^{3,7}
- 1 unbehandelte Zitrone
- 3 Tomaten
- 1 Packung Romanasalat
- 1 Packung Hähnchenbrustfilet

Was du zu Hause benötigst

- 1EL Mayonnaise³
- 1EL Senf¹⁰
- Salz und schwarzer Pfeffer
- Zucker
- Olivenöl

Küchenutensilien

- mittelgroße Pfanne
- Küchenreibe
- Zitronenpresse

Vergiss nicht, das Gemüse vor der Zubereitung gründlich zu waschen, insbesondere grünes Blattgemüse und Salate.

Allergene

Gluten (1), Eier (3), Milch (7), Senf (10). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion

Energie 642kcal, Fett 32.7g, Kohlenhydrate 45.3g, Eiweiß 39.6g



1. Croûtons vorbereiten

Das **Brötchen** zuerst in Scheiben und anschließend in 1-2cm große Würfel schneiden. Den **Knoblauch** schälen und fein würfeln. Den **Käse** fein reiben. Die **Zitronenschale** abreiben, dann die **Zitrone** halbieren und auspressen.



4. Gemüse schneiden

Die **Tomaten** würfeln. Den **Romanasalat** in mundgerechte Streifen schneiden, dabei den Strunk entfernen.



2. Croûtons rösten

Ca. die **1/2 des Knoblauchs** mit 1EL Olivenöl in einer mittelgroßen Pfanne bei mittlerer Hitze erwärmen und die **Brotwürfel** darin in 3-5Min. goldbraun anrösten. Die **Croûtons** mit 1 Prise Salz würzen, aus der Pfanne nehmen und beiseitestellen. Die Pfanne aufbewahren.



3. Dressing anrühren

Ca. die **1/2 des Käses** mit **1TL Zitronenschale, 1-2TL Zitronensaft**, 1EL Mayonnaise, 1EL Senf und 1EL Olivenöl, verrühren. Mit Salz, Pfeffer und 1 Prise Zucker abschmecken und den **restlichen Knoblauch** untermischen.



6. Salat fertigstellen

Das **Fleisch** trocken tupfen, in 1-2cm dicke Streifen schneiden, mit je 1 Prise Salz und Pfeffer würzen und in der Pfanne mit 1EL Olivenöl bei mittlerer bis starker Hitze 3-4Min. goldbraun anbraten.

Die **Tomaten** würfeln. Den **Romanasalat** in mundgerechte Streifen schneiden, dabei den Strunk entfernen.

Die **Tomaten** und den **Salat** mit dem **Dressing** vermengen und auf Teller verteilen. Nach Geschmack mit den **Croûtons** bestreuen. Die **Hähnchenstreifen** auf dem **Salat** anrichten und mit dem **restlichen Käse** und der **übrigen Zitronenschale** garniert servieren.