

Hier findest du unser Rezept für den gegrillten Caesar Salad vom Grill aus unseren [Grillkursen](#)

Caesar Salad vom Grill

Zutaten:

3 Stück Römersalat Herzen geviertelt, gegrillt, gewürzt
200g Kirschtomaten halbiert
8 Scheiben Weißbrot/ Baguette in Knoblauch und Olivenöl geröstet
Salz, Pfeffer, Knoblauch Olivenöl
Parmesan

Zutaten Caesar Dressing:

2 Eigelb
2 EL Himbeeressig
1-2 EL Zitronensaft
2 Zehen Knoblauch
1 EL Dijon Senf
45g Olivenöl
200g Schmand
45g Pflanzenöl
30g geriebenen Parmesan
8 Sardellenfilets
1 EL Kapern
1 Priesse Zucker
Frisch gemahlener Pfeffer

Zubereitung:

Alle Zutaten, außer das Öl in ein hohes Gefäß geben, mit dem Mixstab fein pürieren und nach und nach unter ständigem Mixen das Öl einlaufen lassen. Eventuell mit Salz, Pfeffer und Zitrone nachschmecken.

Auf einem Teller den Gegrillten Salat, die halbierten Kirschtomaten und das geröstete Brot anrichten. Etwas Dressing angießen und Parmesan darüber hobeln.