

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.