



Caesar Salad

mit gebratenen Putenstreifen



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 frischem Salat, Paradeiser und knusprigen Croutons gemischt. Mit den gebratenen Putenstreifen wird daraus ruck, zuck eine sättigende Hauptmahlzeit!

Was du von uns bekommst

- Aufbackbaguette ¹
- Paradeiser
- Mayonnaise ^{3,10}
- Senf ¹⁰
- Putenbrust
- Gran Biraghi Hartkäse ⁷
- Salatherz
- Knoblauchzehe

Was du zu Hause benötigst

- Essig
- Olivenöl
- Pflanzenöl
- Salz
- Schwarzer Pfeffer
- Weizenmehl ¹
- Zucker

Küchenutensilien

- Backblech
- Backpapier
- Backofen mit Umluftfunktion
- Küchenreibe
- Pfanne

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.

Inhaltsangaben pro Portion

Energie 736kcal, Fett 44.7g,
Kohlenhydrate 38.8g, Eiweiß 42.5g



1. Brot schneiden

Backrohr auf 200°C Umluft vorheizen. Das **Brot** zuerst in Scheiben, dann in ca. 1-2cm große Würfel schneiden. Den **Knoblauch** schälen, halbieren und fein reiben oder pressen. Den **Käse** reiben.



2. Croutons rösten

Nun die **Hälfte des Knoblauchs** mit 1-2EL Pflanzenöl verrühren und die **Brotwürfel** in einer großen Schüssel damit vermengen. Kräftig mit Salz abschmecken. Dann auf ein mit Backpapier belegtes Backblech verteilen und ca. 10-15Min. im Rohr goldbraun und knusprig rösten. Anschließend aus dem Rohr nehmen und abkühlen lassen.



3. Dressing mischen

Inzwischen die **Hälfte des Käses** mit der **Mayonnaise, Senf, 1-2EL Olivenöl, 1EL Wasser** und 1-2EL Essig verrühren, mit Salz, Zucker und Pfeffer abschmecken. Den **restlichen Knoblauch** unterrühren.



4. Paradeiser schneiden

Die **Paradeiser** halbieren, den Strunk entfernen und ca. 1cm große Würfel schneiden. Den Strunk des **Salats** entfernen und in mundgerechte Streifen schneiden.



5. Fleisch braten

Nun das **Putenfleisch** in 1cm dicke Streifen schneiden, 1EL Mehl auf ein Teller geben und das **Fleisch** darin leicht wenden, das Mehl macht es beim braten knusprig. In der mittelgroßen Pfanne mit 1EL Pflanzenöl bei hoher Stufe ca. 3-4Min. knusprig anbraten, dabei mit Salz und Pfeffer würzen



6. Salat mischen

Zum Schluss den **Salat** mit dem **Dressing** und **Paradeisern** gut vermischen und auf die Teller verteilen. Nach Geschmack mit **Croutons** bedecken, die **Putenstreifen** darauf verteilen und mit dem **restlichem Käse** bestreut servieren.