



Rezept

Caesar-Salat mit Poulet

Ein Klassiker für den leichten Mittag... oder Abend

40 Min

Aktive Zeit



40 Min

Gesamtzeit



Zutatenliste für 4 Personen

SALAT

- 1 Eisbergsalat, in mundgerechte Stücken schneiden
- 1/2 Bund Radieschen, halbiert, in Scheiben **Saison**
- 400 g Pouletbrüstchen
- 8 Tranchen Bratspeck
- 2 Brotscheiben oder Toast, in Würfel geschnitten
- 2 Eier, gekocht, grob gehackt
- 50 g Sbrinz AOP, mit Sparschäler feine Streifen
- 1 Kresse (Handvoll)
- 1-2 EL Bratbutter oder Bratcrème
- Salz und Pfeffer

SAUCE

- 2-3 EL Kräuternessig
- 3 EL Rapsöl
- 2 EL Crème fraîche
- 2 EL Mayonnaise
- 2 EL Sbrinz AOP, gerieben
- 1-2 Sardellenfilets
- Salz, Pfeffer

Und so wird's gemacht

1 von 2

SALATSAUCE

Alle Zutaten fein pürieren, kühl stellen.

SALAT

Poulet in der heissen Bratbutter rundum 8–12 Minuten braten, würzen, herausnehmen, warm stellen. Speck in Stück schneiden und derselben Pfanne knusprig braten, herausnehmen, warm stellen. Brot im restlichen Bratfett rösten, herausnehmen. Salat auf Teller oder in Schale anrichten, Radiesli fein schneiden und darauf verteilen, Sauce darüber träufeln. Poulet tranchieren, mit Speck, Ei und Käse auf den Salat geben, mit Kresse garnieren.

Tipp

Wer Kresse nicht mag, einfach weglassen ;-)