

CAESAR SALAD SANDWICH

(2 PERSONEN, FLORIDA INSPIRIERT)

Zutaten:

Salz & Pfeffer, 1 EL Essig, 2 EL Zitronensaft, 1-2 zerdrückte Knoblauchzehen, 1 TL Senf (zB Dijon), 1 TL Worcestersauce, 1 Sardellenfilet, 1 Ei + 1 Eigelb, 100-150 ml gutes (Oliven-)Öl.

pro Person 2 Scheiben getoastetes Sandwichtoast, 2-3 Salatblätter (zB Eisbergsalat), 2-4 Scheiben cross gebratener Bacon, ca 1-2 EL geriebener Parmesan.

Außerdem: 1/2 Hähnchenbrustfilet gebraten und in dünne Scheiben geschnitten.

Zubereitung:

In einer großen Schüssel oder einem hohen Gefäß Salz, Pfeffer, Essig, Zitronensaft, Knoblauch, Senf, Worcestersauce, das Sardellenfilet und das Eigelb mit einem Zauberstab ordentlich mixen und dabei langsam das zimmerwarme Öl einfließen lassen bis eine sämige Flüssigkeit entsteht!

In der Zwischenzeit das Sandwichtoast im Toaster anrösten, so daß es leicht gebräunt ist. Nun auf jedes Sandwich das Dressing streichen. Anschließend den Parmesan darauf streuen (damit er schön haftet). Nun auf eine Hälfte ein oder zwei Salatblätter legen, den Bacon und die Hähnchenbruststreifen drauf verteilen. Zum Schluß die andere Sandwichscheibe darauf legen und leicht andrücken. Wer mag kann das Sandwich noch diagonal halbieren.