Caesar Salad mit Hähnchen

Salate & Bowls · 4 Portionen · Arbeitszeit 20 Min. · Gesamtzeit 40 Min.

Rezept online

ZUTATEN

- 500 g Wasser
- 2 Hähnchenbrustfilets (ca. 400 g)
- 1 TL Salz
- 30 g Parmesan, in Stücken
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Eigelb (sehr frisch) oder 1 EL Mayonnaise
- 1 TL Dijonsenf
- 1 EL Zitronensaft
- 2 Sardellenfilets (nach Belieben)
- 70 g Olivenöl
- 2 Scheiben Toastbrot, gewürfelt
- 2 Romanasalat-Herzen, in Streifen

ZUBEREITUNG

1. Hähnchenbrust salzen und in den Varoma legen. Wasser in den Mixtopf geben, Varoma aufsetzen und **20 Min./Varoma/Stufe 1** garen. Abkühlen lassen und in Scheiben schneiden. Mixtopf leeren.
2. Parmesan in den Mixtopf geben und **10 Sek./Stufe 8** reiben, umfüllen.
3. Knoblauch, Eigelb, Senf, Zitronensaft, Sardellen und 1 EL Parmesan in den Mixtopf geben und **10 Sek./Stufe 5** pürieren. Öl bei **1 Min./Stufe 4** langsam auf den Deckel gießen, sodass ein cremiges Dressing entsteht.
4. Brotwürfel in einer Pfanne mit etwas Öl goldbraun rösten. Salat mit Dressing mischen, Hähnchen, Croutons und den restlichen Parmesan darauf verteilen.

> **Tipp:** Wer keine rohen Eier verwenden möchte, nimmt Mayonnaise als Basis. Statt Hähnchen schmecken auch gebratene Garnelen.

Heruntergeladen am 24.11.2026 von https://tm5-rezepte.de/