

CAESAR LAS VEGAS

Dass dieses Rezept gelingt, ist alles andere als Glückssache. Vielmehr kommt es auf die passenden Zutaten sowie das ein oder andere gute (Salat-)Blatt an. Und was das Dressing betrifft, setzt ihr mit THOMY Caesar garantiert aufs richtige Pferd. Wetten?

Zutaten

- 4 Eier
- 6 Mini-Romana-Salate
- 80 g Weissbrotwürfel
- 400 g Pouletbrust
- 50 g Parmesan
- 20 grüne Oliven ohne Stein
- 2 Knoblauchzehen
- Salz, Pfeffer
- Öl zum Braten
- 1 Zweig Thymian
- 1 Zweig Rosmarin
- THOMY Caesar



30 Minuten



4 Portionen

So geht's

1. Eier 7 Min. kochen, kalt abspülen, schälen und halbieren. Mini-Romana-Salate putzen, waschen und gut abtropfen lassen. Knoblauchzehen fein schneiden und mit den Weissbrotwürfeln in einer Pfanne mit Öl knusprig anrösten.
2. Pouletbrust mit Salz und Pfeffer würzen. In einer heißen Pfanne mit Öl braten. Parmesan grob reiben.
3. Mini-Romana-Salat, Eier, Oliven, Weissbrotwürfel und Pouletbrust zu einem lockeren Salat anrichten. Parmesan darüberstreuen und mit THOMY Caesar Dressing verfeinern.

Damit dein Caesar-las-Vegas-Salat als ausgewogene Mahlzeit rockt, reduzierst du einfach die Anzahl der Eier auf eines und den Pouletbrustanteil auf 60 g pro Person. Dazu reichst du jedem Gast eine Scheibe Vollkornbrot. Achte darauf, dass Romana-Salat und Oliven auf 120 g pro Person kommen.