Zwischengericht

Mini Caesar Salad mit Röstbrot

Zutaten:

3 St. Römersalatherzen
2 St. Tomaten
0.25 St. Salatgurke
1 EL Kapern
4 St. Sardellenfilets (Anchovis) in Öl
1 EL Senf
0.5 EL Honig
300 ml Sonnenblumenöl
100 g Parmesan
0.5 St. Schwarzbrot
2 Stängel Thymian
2 Stängel Rosmarin
2 St. Knoblauchzehen
Salz
Pfeffer

Zubereitung:

Aus Senf, Honig und Öl eine Mayonnaise herstellen. Nun Kapern, Sardellen, Parmesan und Pfeffer hinzugeben und mit einem Stabmixer mixen.Ggf. mit Salz abschmecken.Das Schwarzbrot in Scheiben schneiden (nicht zu dick und nicht zu dünn). Dies auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen und die Rosmarin und Thymianzweige darauf legen. Knoblauch schälen, mit der Hand zerdrücken und ebenfalls dazugeben. Ein wenig Sonnenblumenöl über das Brot geben, mit Salz und Pfeffer würzen und alles vorsichtig vermengen. Anschließend im vorgeheiztem Backofen (200°C Umluft) backen, bis das Schwarzbrot knusprig ist.Romanasalat klein schneiden und mit Dressing vermengen. Mit Tomaten, Gurkenscheiben und Röstbrot auf einem Teller anrichten und servieren.