

Knackiger Caesar Salad mit endori veggie pulled

endori



- 2 Pck.** endori veggie pulled
- 3** Romanasalat-Herzen
- 150 g** Kirschtomaten
- 100 g** Parmesansphäne
- 4** Weißbrotscheiben
- 2** Knoblauchzehen
- 5 EL** Mayonnaise
- 3 EL** Zitronensaft
- Olivenöl
- Salz & Pfeffer

So gelingt das Rezept

Mayonnaise, 1 Knoblauchzehe, Zitronensaft, und $\frac{1}{4}$ des Parmesans im Mixbecher pürieren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und etwas Olivenöl unterrühren.

Für die Croûtons werden die Weißbrotscheiben in kleine Würfel geschnitten und mit etwas Olivenöl knusprig gebraten. Zum Schluss kommt eine fein gehackte Knoblauchzehe und etwas Salz zu den heißen Croûtons, wird noch einmal durchgeschwenkt und dann auf Küchenpapier zum Abtropfen gegeben.

Der Romanasalat wird geputzt, gewaschen, in grobe Stücke gezupft und trockengeschleudert. Die Cherrytomaten waschen und vierteln.

Das endori veggie pulled in einer heißen Pfanne mit Öl ca. 3 Minuten braten und mit etwas Salz und Pfeffer würzen. Den Salat und die Tomaten mit dem Dressing mischen und auf Tellern anrichten. Zum Schluss das gebratene endori veggie pulled und die Knoblauch-Croûtons über dem Salat verteilen.

Guten Appetit!