

Ceasars Salad mit Houdek Kabanos



Zutaten (4 Personen)

70ml Geflügelfond
3EL Rotweinessig
1TL scharfer Senf
50g Crème fraîche
2 Knoblauchzehen
5EL Maiskeimöl, Salz, Pfeffer,
Chili, Zucker
1 Eisberg-o. Romanasalat
4 Tomaten
1 reife Avocado
2 Scheiben Toastbrot
1EL Butter
4EL Parmesanspäne
150g Houdek Kabanos

Zubereitung

1. Zucchini waschen, Stielansatz entfernen und in ca. 0,5 cm große Würfel schneiden. Die Cocktailtomaten waschen und halbieren. Die Kabanos in dünne Scheiben schneiden.
2. Für das Dressing den Geflügelfond mit Rotweinessig, Senf, Crème fraîche und 1 gehackten Knoblauchzehe verrühren. Das Öl hinein mixen und mit Salz, Pfeffer, Chili und einer Prise Zucker würzen.
3. Den Salat putzen, waschen, trockenschleudern und zerkleinern. Die Tomaten waschen, entstrunken und achteln. Die Avocado halbieren, entsteinen und in Scheiben oder Würfel schneiden.
4. Das Toastbrot entrinden, in Würfel schneiden, in der Butter mit der unzerkleinerten Knoblauchzehe gleichmäßig und goldbraun braten, auf einem Sieb abgießen und auf Küchenpapier abtropfen lassen, die Knoblauchzehe dabei entfernen. Die Kabanos in dünne Scheiben schneiden.
5. Salatblätter, Tomaten und Avocado mit dem Dressing mischen, auf Tellern anrichten und mit Kabanosscheiben, Croûtons und Parmesanspänen bestreuen.

Zubereitungszeit: ca. 20 Minuten

Lust auf mehr Kabanos Rezepte von Alfons Schuhbeck? Viel Spaß beim Stöbern unter: www.kabanoskochschule.de