

Herzhafter Alpen-Caesar-Salat

Rezept für 2 Portionen
Dauer: ca. 20 Minuten

Zutaten:

Zutat	Menge
Olivenöl	3 Esslöffel
Romanasalat	1 Stk.
Tomaten / Paradeiser	2 Stk.
Frischer Basilikum / Basilikumblätter	4 Stk.
Natur-Joghurt / Naturjoghurt	3 Esslöffel
Essig	2 Esslöffel
Vollmeersalz	Etwas / nach Bedarf
Schwarzer Pfeffer	Etwas / nach Bedarf
Emmentaler / Schweizer Käse	80 g
Scharfer Senf	½ Teelöffel
Bienenhonig	½ Teelöffel
Schwarzbrot / Vollkornbrot	1 Scheibe(n)
Schinken	50 g

Zubereitung:

Salat waschen und mundgerecht zerteilen. Käse-, Tomatenwürfel und gehacktes Basilikum untermischen. Olivenöl, Essig, Honig und Naturjoghurt mischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Schinken und Brot würfeln und mit etwas Olivenöl knusprig braten. Dressing unter Salat mischen und die knusprigen Brot- und Schinkenwürfel darüber geben.

Gutes Gelingen wünscht



Link zu diesem Rezept: <http://www.koch-idee.at/Rezept-2199-Herzhafter-Alpen-Caesar-Salat.html>
Mehr leckere Koch-Ideen zum Nachkochen gibts auf www.koch-idee.at