

SALATE & BOWLS

CEASAR SALAD *Surf & Turf*



ZUTATEN

- Thunfisch (Art.-Nr. 114073)
- Ursprung Putenbrustfilet (Art.-Nr. 551144)
- Eier
- Romanasalat
- Knoblauch
- Zitrone
- Olivenöl
- Djionsenf
- Sardellenfilets
- Worcestershiresauce
- Parmesan
- Cherrytomaten
- Salz & Pfeffer

ZUBEREITUNG

Die Eier in siedendes Wasser legen, nach 1 Min. wieder entnehmen, kalt abschrecken und beiseite stellen. Die Putenbrust abwaschen, trocken tupfen und in Streifen schneiden. Romanasalat waschen, trocken tupfen und in der Mitte teilen. Knoblauch schälen. Zitrone waschen, abtrocknen, Zitronenschale abreiben und die Zitrone auspressen. Thunfisch in kleine Würfel schneiden.

Geschälte Eier, Senf, Knoblauch, Sardellen, Worcestershiresauce und Zitronensaft in ein hohes Mixgefäß geben und mit dem Stabmixer pürieren. Dabei langsam das Öl zugießen, zum Schluss geriebenen Parmesan untermischen. Das Dressing mit Salz & Pfeffer abschmecken.

Putenstreifen goldbraun in etwas Öl anbraten. Salzen, pfeffern und mit etwas abgeriebener Zitronenschale durchschwenken. Den Thunfisch ebenfalls kurz scharf von allen Seiten anbraten.

Den Salat anrichten und mit Dressing überziehen. Thunfischwürfel und Putenbruststreifen darauf verteilen und mit ein paar Cherrytomaten abrunden.