# Der beste Caesar's - Salat überhaupt .... einfach köstlich!

Rezept stammt direkt von einem Gastronomen aus New York

Zutaten für 4 Portionen:

1 Romanasalat, evtl. auch Eisbergsalat
2 Eier, (hart gekocht)
75 g Parmesan, grob gehobelt
2 Knoblauchzehe(n)
75 g Mayonnaise für Salat, evtl. auch Miracel Whip
100 g Naturjoghurt 3,5 % Fett)
2 EL Zitronensaft
2 EL Worcestersauce
4 Sardellenfilets (in Öl), optional
4 Scheiben Toastbrot
2 EL Butter
2 EL Olivenöl
n. B. Salz und Pfeffer
etwas Paprikapulver
etwas Chilipulver
1 Prise Curry
1 Prise Zucker
n. B. Schnittlauch, in Röllchen (alternativ Petersilie)

Arbeitszeit; ca. 25 Min. Schwierigkeitsgrad; simpel

Knoblauch schälen und pressen oder ganz fein hacken. Sardellen abspülen, mit Küchenkrepp trocken tupfen und sehr fein hacken. Beides mit Mayonnaise, Joghurt, Zitronensaft, Worcestersauce. Schnittlauch (bzw. Petersilie), der Prise Zucker und den Gewürzen (ganz nach Belieben was die Menge angeht) verrühren.
Für die Croütons Toastbrot entrinden und würfeln. Auch sehr schön, wenn man aus dem Toastbrot kleine Kreise aussticht (z.B, mit einem Schnapsglas).
Butter und Öl erhitzen und die Brotstücke darin rundherum knusprig braten. Auf Küchenkrepp auskühlen lassen und dann mit Salz und Pfeffer würzen
Salat putzen. waschen trocken schleudern und klein zupfen. Die Eier pellen und vierteln.
Den Salat mit der Sauce. den Croutons, den Eiern und dem Parmesan nach Gusto anrichten.