






## Caesar Salad mit Garnelen

 Mittel  45 min  4 Personen

### Zutaten

- 20 Garnelen  
Art.-Nr. 82471 auf  
[www.deutscheesee.de/shop](http://www.deutscheesee.de/shop)
- 1 1/2 Knoblauchzehen
- 150 g milde Mayonnaise
- Saft von einer 1/2 Zitrone
- 100 ml Hühnerbrühe
- 2 Köpfe Römersalat, klein
- Salz
- Schwarzer Pfeffer aus der Mühle
- 3 TL grober Senf
- 1 TL mittelscharfer Senf
- Sardellenfilets, nach Belieben
- 9 EL Olivenöl
- 4-6 Scheiben altbackenes Weißbrot
- 3 Zweige Thymian
- 1 Zweig Rosmarin
- Meersalz
- 80 g Parmesan
- 12 Cocktailtomaten

Unser Online Shop: Lieferung bis an die Haustür

### Zubereitung

#### Schritt 01

Garnelen schälen (dabei das letzte Panzerglied mit Schwanzflosse stehen lassen) und entdarmen. Salat waschen und gründlich trocken schleudern. 1/2 Knoblauchzehe pellen und fein hacken. Mayonnaise, 2 EL Zitronensaft, Brühe, etwas Salz, Pfeffer, gehackten Knoblauch und beide Senfsorten in einer großen Schüssel glattrühren. Wer mag fügt, klein gehackte Sardellenfilets hinzu. Salatblätter von den Strünken befreien, in Stücke zupfen und mit dem Dressing vermengen.

#### Schritt 02

6 EL Öl in einer Pfanne erhitzen. Ciabatta in Stücke zupfen und im Öl rundherum goldbraun anbraten. Auf Küchenpapier abtropfen lassen.

#### Schritt 03

Weitere 3 EL Olivenöl in die Pfanne geben und die Garnelen mit der restlichen, leicht angedrückten Knoblauchzehe, Thymian- und Rosmarinzwiegen sanft anbraten. Mit Meersalz und etwas Zitronensaft würzen. Salat auf einem Teller anrichten, Garnelen darauf verteilen. Mit einem Sparschäler Parmesan in Spänen über den Salat hobeln. Zum Schluss Croûtons und halbierte Cocktailtomaten auf den Salaten verteilen.

Unser Online Shop: Lieferung bis an die Haustür