

**Kochen**

**Caroline Autenrieth**

**Montag, 22.07.2019**

**Caesar Salad mit Avocado  
und Wassermelonendrink**

**Für 4 Personen**

**Zutaten:**

1 Römersalat oder 3 Römersalatherzen  
8 Scheiben Speck, durchwachsen  
4 Scheiben Weißbrot  
2 Knoblauchzehen  
2 EL Butter  
2 EL Olivenöl  
etwas Salz  
80 g Parmesan  
1 Zitrone  
1 Avocado  
4 EL Crème fraîche  
1 EL Dijonsenf  
4 Sardellenfilets  
Pfeffer

**Für den Wassermelonendrink**

1 Wassermelone (ca. 800 g)  
0,5 Zitrone  
2 Stiele Minze

**Zubereitung**

1. Den Salat putzen, abbrausen, trockenschütteln und in Stücke zupfen oder schneiden
2. Speck in Pfanne bei mittlerer Hitze krossbraten. Herausnehmen und auf Küchenpapier abtropfen lassen.
3. Das Brot in Würfel schneiden. 1 Knoblauchzehe schälen und andrücken.
4. Butter, 1 EL Olivenöl und die Knoblauchzehe in die Speckpfanne geben.
5. Die Weißbrotwürfel darin langsam goldgelb braten und leicht salzen.
6. Den Parmesan mit einem Sparschäler in Späne schneiden. Zitrone halbieren und auspressen
7. Die Avocado halbieren, entkernen und das Fruchtfleisch in Würfel schneiden.
8. Das Fruchtfleisch mit der Hälfte Zitronensaft beträufeln.
9. Die übrige Knoblauchzehe abziehen und fein hacken.
10. Knoblauch, Crème fraîche, Senf, übriges Öl und die Sardellenfilets mit einem Stabmixer gut mixen.  
Mit restlichem Zitronensaft, Salz und Pfeffer würzen.
11. Römersalat mit der Soße mischen. Mit Avocado, Speck, Croutons und Parmesanspänen garnieren und kurz ziehen lassen.



12. Inzwischen für den Drink die gekühlte Wassermelone halbieren und das Fruchtfleisch (mit Kernen) in Würfel schneiden.

13. Wassermelonenwürfel, Zitronensaft und Minzeblätter (nach Belieben Eiswürfel) pürieren bzw. mixen.

14. Wassermelonendrink in Gläser füllen. Mit dem Salat servieren.

