Caesar Salad mit Hähnchen

20 Min
ZUBEREITUNGSZEIT

25 Min
GESAMTZEIT

Zutaten für 4 Portionen

- 400 g Romanasalat
- 80 g Bacon
- 200 g Hähnchenbrust
- 30 g Parmesan
- Croutons

Für das Caesar Salad Dressing

- 60 g Naturjoghurt
- 40 ml Olivenöl
- 1 Knoblauchzehe
- ½ TL Dijonsenf
- ½ Zitronensaft
- 40 g Parmesan
- Salz
- Pfeffer (frisch gemahlen)

Caesar Salad mit Hähnchen selber machen - so gehts:

1. Bereite das Dressing zu: Gib den Joghurt, das Olivenöl, den Senf, den Zitronensaft und den Parmesan in einen hohen Mixtopf. Presse die Knoblauchzehe dazu und mixe alles zu einer cremigen Salatsoße. Schmecke das Caesar Dressing mit Worcestersauce, Salz und frisch gemahlenem Pfeffer ab.
2. Wasche den Salat, schneide ihn klein und mische ihn mit dem Dressing.
3. Schneide die Hähnchenbrust in Streifen. Brate sie zusammen mit den Speckstreifen in einer Pfanne mit etwas Öl 3-4 Minuten knusprig.
4. Verteile den Caesar Salad auf 2 Teller und gib als Topping die Hähnchenbruststreifen, den gebratenen Speck und den Parmesan darüber.