

# Lattichsalat Caesar Style

Autor: KOCHEN



## ZUTATEN

4 Lattichköpfe, klein  
4 Scheiben Baguette  
2 Esslöffel Olivenöl, (1)  
8 Scheiben Bratspeck  
40 g Sbrinz, am Stück  
2 Esslöffel Mayonnaise  
1 Esslöffel Naturejoghurt  
1 Esslöffel Dijonsenf  
3 Esslöffel Weissweinessig  
1 Knoblauchzehe, durchgepresst  
6 Esslöffel Olivenöl, (2)  
Salz, Pfeffer

## Info

Pro Portion

8 g Eiweiss  
36 g Fett  
7 g Kohlenhydrate  
398 kKalorien  
1666 kJoule

## ZUBEREITUNG

Für 4 Personen

Von den Lattichen den Stielansatz dünn abschneiden; die Blätter sollen noch zusammenhalten. Dann die Lattiche der Länge nach vierteln, unter kaltem Wasser gründlich spülen und sehr gut abtropfen lassen.

Das Baguette in Würfel schneiden und im Olivenöl (1) goldbraun braten. Beiseitestellen. Im Bratensatz den Bratspeck knusprig rösten und auf Küchenpapier abtropfen lassen. Den Sbrinz mit dem Sparschäler in Späne schneiden. Mayonnaise, Naturejoghurt, Dijon-Senf, Weissweinessig und Knoblauch verrühren, dann das Olivenöl (2) dazurühren. Die Sauce mit Salz und Pfeffer abschmecken. Je 2 Lattichviertel auf Tellern anrichten, etwas Sauce darüber träufeln, mit dem Sbrinz und den Brotcroûtons bestreuen und über jeden Lattich 1 Speckscheibe legen. Den Salat sofort servieren.