

Caesar Salad

Gesamtzeit **30 Min.** 15 Min. Vorbereitungszeit **15 Min.** Kochzeit

ZUTATEN

4 Portion(en)

- 2** Hühnerbrüste
- 5 EL** Kikkoman Teriyaki Sauce mit geröstetem Sesam Olivenöl
- 6** Salatherzen
- 100 g** Parmesan
- Zutaten für Croûtons:**
- 8 Scheiben** Weißbrot
- 4 EL** Olivenöl
- 2** Knoblauchzehen mit Schale
- Zutaten für Dressing:**
- 60 ml** Olivenöl
- 60 ml** Maiskeimöl
- 0,5** Knoblauchzehe
- 3** Sardellen
- 3** Zitronen
- 3 EL** Kikkoman Ponzu - Würzsauce mit Sojasauce und Essig, mit Zitronengeschmack
- 2** Eidotter

ZUBEREITUNG

Schritt 1

Backofen auf 220 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Brot in 2 x 2 cm große Würfel schneiden. Mit Olivenöl beträufeln. Knoblauchzehen zerdrücken. Alles auf ein Blech geben. Für ca. 10 Minuten backen, bis die Croûtons knusprig braun sind.

Schritt 2

Einen kleinen Topf mit Wasser zum Kochen bringen. Eier für 2 Minuten kochen, danach kalt abschrecken. Dotter mit dem Öl, fein gehackter Knoblauchzehe, zerdrückter Sardelle, Zitronensaft und Kikkoman Ponzu Zitrone vermischen.

Schritt 3

Hühnerbrust mit Kikkoman Teriyaki Sauce mit geröstetem Sesam marinieren. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen. Hühnerbrust von allen Seiten braten, bis sie gut durch ist. Danach in dünne Scheiben schneiden.

Schritt 4

Salatherzen waschen, trocknen und zerreißen. Den halben Parmesan reiben und mit dem Dressing vermischen, den Rest in dünne Streifen schneiden. Salat mit Dressing mischen und anrichten. Mit Croûtons und restlichem Parmesan bestreuen, Hühnerfleisch darüber legen.