



**\*Rezept für 12 Personen\***

**Caesar-Salat & Hähnchenbrust**

200 g Weißbrot	Weissbrot in etwa 1 cm große Würfel scheiden und in einer Pfanne in etwas Pflanzenöl goldbraun rösten, dann beiseite stellen.
4 EL Pflanzenöl	
800 g Hähnchenbrustfilet	Knoblauch pellen, fein hacken und in einer Pfanne mit Pflanzenöl anrösten, herausnehmen und bei Seite stellen.
2 Knoblauchzehen	Hähnchenbrust waschen, parieren, in Streifen schneiden und salzen.
4 EL Pflanzenöl	In dem Knobi-Öl goldbraun braten, dann mit Knoblauch & Pfeffer mischen.
Salz & Pfeffer	
250 ml Pflanzenöl	Knoblauch und Sardellenfilets fein hacken. Parmesan fein reiben und mit Senf, Zitronensaft und Eigelbe in einen Becher geben und pürieren, langsam das Öl zufügen und pürieren, dann in ein grosse Schüssel füllen.
150 g Parmesan	
35 g Sardellenfilets	
6 EL Zitronensaft	
1 Knoblauchzehe	
3 Eigelbe	
3 TL Senf	
10 Römersalat-Herzen	Römersalat in einzelne Blätter teilen und einzeln durch das Dressing ziehen und auf Teller legen.
Parmesan	Hähnchenbruststreifen und Brotwürfel drauf verteilen und mit gehobeltem Parmesan garnieren.