

Chicken Caesar Salad (2 Personen)



2 Scheiben	Toastbrot, in Würfeli
3	Pouletbrüstli (je ca. 150 g)
1 TL	Salz
wenig	Pfeffer
12 Tranchen	Bratspeck
1	Lattich, in Streifen
100 gr	Gurkenscheiben, geviertelt
4	Cherry Tomaten geviertelt
50 g	Sbrinz, mit dem Sparschäler Streifen abgeschält

Dressing

1	frisches Eigelb
1 TL	Senf
1 EL	Zitronensaft
1 ½ TL	Aceto Balsamico
1 TL	Salz
½ TL	Pfeffer, schwarz
5 EL	Sonnenblumenöl

ZUBEREITUNG Dressing

1. Eigelb, Senf, Zitronensaft, Aceto Balsamico, Salz, Pfeffer in einen hohen Messbecher geben, Öl dazu giessen.
2. Mit dem Mixstab auf höchster Stufe mixen, bis eine cremige Sauce entsteht, zugedeckt kühl stellen.

ZUBEREITUNG Salat

1. Gurke und Sbrinz mit der Salatsauce mischen.
2. Lattich und Tomaten auf dem Salat verteilen.
3. Brotwürfeli in einer weiten beschichteten Bratpfanne auf Stufe 6.5 von 9 goldbraun rösten, beiseitestellen.
4. Poulet würzen, mit je vier Specktranchen umwickeln, in derselben Pfanne rundum ca. 10 Min. braten, herausnehmen, in Scheiben schneiden, zugedeckt beiseitestellen.
5. Beiseite gestellte Brotwürfeli und Sbrinz darauf verteilen, mit dem Poulet anrichten.