



Red Caesar Salad

Für 4 Personen

Zutaten

- 200 g rote Blattsalate, z. B. Cichorino rosso und roter Eichblattsalat
- 1 rohe Rande
- 100 g Cherrytomaten
- 1 Bund Radieschen
- 50 g Sbrinz am Stück
- ½ Avocado
- 2 EL Zitronensaft
- 1 dl Wasser
- Salz
- Pfeffer
- 50 g Buchweizen
- 1 EL Zucker

Zubereitung

1. Salat in Streifen schneiden oder in Blättchen abzupfen. Rande in feine Streifen schneiden. Cherrytomaten vierteln. Radieschen in feine Scheiben schneiden. Mit dem Sparschäler Sbrinz in Späne hobeln. Für das Dressing den Kern der Avocado entfernen. Fruchtfleisch mit einem Löffel herauslösen. Mit Zitronensaft, Wasser, Salz und Pfeffer zu einer Sauce pürieren.
2. Buchweizen in einer Pfanne ohne Öl ca. 2 Minuten rösten. Zucker darüberstreuen und caramolisieren. Auf ein Backpapier geben und auskühlen lassen. Salat anrichten. Randestreifen, Radieschen und Cherrytomaten darauf verteilen. Mit Dressing beträufeln. Buchweizen und Sbrinzspäne darüberstreuen.