

Dieses Rezept kommt von unserem US-Team – also waschechten Expert*innen in Sachen Caesar Salad, schließlich ist er in den USA fast sowas wie ein Nationalgericht. Der leicht rauchige Geschmack des gebackenen Salats, die Süße des Ahornsirups und die Säure des Dressings harmonieren perfekt. Und falls ihr beim Einkauf pflanzliche Bacon-Würfel entdeckt, solltet ihr sie mal mitnehmen und als Topping probieren.

GEGRILLTER CAESAR SALAD

FÜR 2 PERSONEN ALS LEICHTE MAHLZEIT, FÜR 4 PERSONEN ALS BEILAGE ODER VORSPEISE

FÜR DEN SALAT

60 ml Olivenöl, plus 2 EL zum Grillen

1 EL Ahornsirup
100 g Brot, in ca. 2 cm dicke Würfel geschnitten
2 Köpfe Römersalat
30 g veganer Parmesan
Salz und Pfeffer

FÜR DAS DRESSING

100 g vegane Mayonnaise
Saft von ½ Zitrone
2 EL Hefeflocken
1 EL Dijon-Senf
1 EL Kapern
½–1 Knoblauchzehe, abgezogen und gepresst

1. Den Backofen auf 170 °C Umluft vorheizen.
2. In einer großen Schüssel das Olivenöl und den Ahornsirup verquirlen und mit Salz und Pfeffer würzen.
3. Die Brotwürfel in dieser Mischung schwenken, dann nebeneinander auf einem Backblech verteilen und 25 Minuten backen, nach der Hälfte der Zeit wenden. Aus dem Ofen nehmen und beiseitestellen.
4. Den Grill auf mittlerer Stufe vorheizen. Die Salatköpfe längs halbieren. Die Schnittflächen mit dem zusätzlichen Olivenöl bepinseln und mit Salz und Pfeffer bestreuen. Mit der Schnittfläche nach oben grillen, bis die Schnittkanten beginnen, schwarz zu werden. Vorsichtig (heiß!) herausnehmen und abkühlen lassen.
5. Alle Zutaten für das Dressing in einer Schüssel verquirlen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Falls nötig, mit etwas Wasser bis zur gewünschten Konsistenz verdünnen.
6. Zum Servieren den Salat auf einer Platte anrichten, mit den abgekühlten Croûtons und dem veganem Parmesan bestreuen und mit dem Dressing beträufeln.

