

Caesar-Pasta-Salat aus dem Thermomix®



© Caesar-Pasta-Salat - Rezepte mit Herz



30 Min.



leicht



6

Caesar Dressing ist die Grundlage für diesen knusprig-herzhaften Salat

Zutaten-Einkaufsliste

<input type="checkbox"/>	Für das Dressing:	
<input type="checkbox"/>	100 g	Parmesan
<input type="checkbox"/>		Knoblauchzehe
<input type="checkbox"/>	1	Saft einer Limette
<input type="checkbox"/>	250 g	Mayonnaise
<input type="checkbox"/>	150 g	Joghurt
<input type="checkbox"/>	40 g	Milch
<input type="checkbox"/>	10 g	Senf
<input type="checkbox"/>	1/2 TL	Salz
<input type="checkbox"/>	1/2 TL	Schwarzer Pfeffer
<input type="checkbox"/>	Für den Salat:	
<input type="checkbox"/>	200 g	Nudeln
<input type="checkbox"/>		Salz
<input type="checkbox"/>	1-2	Brötchen (alternativ 50 g Croutons)
<input type="checkbox"/>	3 EL	Olivenöl
<input type="checkbox"/>	400 g	Hähnchen-Geschnetzeltes
<input type="checkbox"/>		Pfeffer
<input type="checkbox"/>	100 g	Bacon
<input type="checkbox"/>	2	Römersalatherzen
<input type="checkbox"/>	150 g	Cherry-Tomaten
<input type="checkbox"/>		Parmesan für die Deko

Zubereitung

Dressing:

1. Parmesan in groben Stücken in den Mixtopf geben und 15-20 Sek./Stufe 10 zerkleinern, umfüllen.
2. Knoblauch abziehen, mit Limettensaft 5 Sek./Stufe 5 im Mixtopf mixen. Parmesan und übrige Zutaten zugeben und alles 30 Sek./Stufe 4 mixen. Dressing in ein sauberes Gefäß abfüllen und verschließen

Haltbarkeit: Im Kühlschrank ca. 2 Wochen.

Unsere Tipps für euch:

1. Wenn das Dressing nicht flüssig genug ist, einfach noch etwas Milch zugeben und noch mal 30 Sek./Stufe 4 mixen.
2. Praktisch für kleine Mengen: Mit einer **Mixtopf-Verkleinerung** z.B. von Wundermix reduziert ihr das Volumen des Topfes um die Hälfte und optimiert damit das Mix-Ergebnis.

Salat:

1. Nudeln nach Packungsanleitung in reichlich Salzwasser garen, abgießen und gut abschrecken.
2. Brötchen 0,5-1 cm groß würfeln und in einer Pfanne in 1-2 EL Olivenöl knusprig braten, herausnehmen.
3. Hähnchen-Geschnetzeltes mit 1-2 EL Olivenöl in der Pfanne anbraten und mit Salz und Pfeffer würzen, umfüllen. Bacon in der Pfanne knusprig braten, dann auf Küchenpapier abtropfen lassen.
4. Salat waschen und in 1 cm breite Streifen schneiden. Tomaten waschen und halbieren. Etwas Parmesanspäne für die Deko raspeln.
5. Wenn die Nudeln, das Hähnchen und der Bacon abgekühlt sind, alle Salatzutaten, außer Croûtons und Parmesan, grob vermengen. Vor dem Servieren das Dressing untermischen und mit etwas Parmesan sowie Croûtons bestreuen.

Tipp: Wenn der Salat für ein Buffet gedacht ist, das Dressing dazu stellen, sodass jeder selbst das Dressing zugibt.

Nährwertangaben

Pro Portion: ca. 305 kcal - 26 g E - 10 g F - 28 g KH