

# Caesar Dressing

Extra cremig, mit feinem Zitronen- und Knoblaucharoma. Caesar Dressing ist aus gutem Grund auf der ganzen Welt beliebt und lässt sich nicht nur mit dem klassischen Caesar Salad kombinieren. Mach dein Dressing selbst statt eins aus der Flasche zu verwenden und schmeck den Unterschied. Deine Geschmacksnerven werden dir die zwei Minuten Arbeit danken.



Caesar Dressing | Foto: Linda Katharina Klein

**Zutaten (für zwei große oder vier Vorspeisensalate):** 100  
Milliliter Olivenöl | 2 Eigelb | 1,5 bis 2 Teelöffel Salz |  
0,5 Teelöffel schwarzer Pfeffer | Saft einer halben Zitrone |  
3 Esslöffel Worcestersauce | 1 Knoblauchzehe



Caesar Dressing | Foto: Linda Katharina Klein

**Zubereitung (2 Minuten):** 1. Knoblauch schälen und fein hacken. 2. Olivenöl mit dem Eigelb, Salz, Pfeffer, Zitronensaft und der Worcestersauce vermengen und den Knoblauch hinzugeben. 3. Dressing kurz aufmixen, dann mit dem Salat vermengen.

Jetzt noch mehr [amerikanische Rezepte](#) und [raffinierte Salat-Rezepte](#) entdecken!

**Nährwerte/Portion:** 268 Kalorien | 28,4 Gramm Fett | 3,8 Gramm Kohlenhydrate | 1,8 Gramm Eiweiß