1A+1B Fleisch

Caesar-Salat mit Ei, Schinken und selbst gemachten Croutons

Zubereitungszeit
35 minuten

Portionen
Voor 1 persoon

Zubereitungsart

1. Eine Brotscheibe mit dem Olivenöl bestreichen. Eine Pfanne gut erhitzen und die Scheibe von beiden Seiten goldbraun und knusprig braten. Während des Bratens mit den Italienischen Kräutern bestreuen. Das Brot aus der Pfanne nehmen und in Croutons schneiden. In der Zwischenzeit die Zutaten für das Dressing miteinander vermengen. Den Salat in eine tiefe Schüssel geben und Schinken, Tomate, Croutons und Ei darüber verteilen. Mit dem Dressing besprenkeln. Mit der anderen Brotscheibe servieren.

Zutaten

- [ ] 1 Beutel PS. food & lifestyle witbrood
- [ ] 1 kleines gekochtes Ei (Größe M) in Stücken
- [ ] 1 Scheibe Schinken, ausgebraten und in Stücken
- [ ] 1 kleiner Kopf Römersalat in Stücken
- [ ] 1 Tomate in Stücken
- [ ] 1 EL Olivenöl
- [ ] 2 TL Italienische Kräuter

Nährwerte pro Person

Energie	**487 kcal**
Kohlenhydrate	**8 g**
Fett	**32 g**
Eiweiß	**28 g**