

## Sensationell knackig & kräftig: Romana Salat mit Schwarzwald-Dressing & Bergkäse



### Knackiger Salat mit herzhaftem Dressing

Das heutige Rezept ist an einen Klassiker angelehnt: den berühmten "Caesars Salad", der durch sein käsiges, cremiges Dressing berühmt wurde. In unserer Version sind allerdings heimische Zutaten verwendet und mit rassigen Aromen aus dem Schwarzwald aufgepeppt. Daraus entsteht eine deftige Salatcreation, die köstlich mundet.

Knusprige Kracherle aus gerösteten Laugenstangen, Karottenraspel und duftende Käsespäne runden das Gericht ab. Perfekt!

Deswegen hier die heutige Rezeptur für unseren **Romana Salat mit Schwarzwald-Dressing & Bergkäse**:

### Zutaten

- 2 Eigelbe (von sehr frischen Eiern)
- 3 EL Apfelessig
- 1 El Senf, mittelscharf
- 120 ml Rapsöl

- 50 g Schwarzwälder Räucherforelle
- 50 g Schwarzwälder Schinken g.g.A.
- 50 ml Apfelsaft, naturtrüb
- 1 TL Schwarzwälder Tannenhonig
- 1 Knoblauchzehe, geschält und gehackt
- 50 g Allgäuer Bergkäse g.U., fein gewürfelt

### **Extra**

- 500 g Romanasalat (alternativ: Eisbergsalat)
- 2 Laugenstangen
- 100 g Käsespäne, z.B. vom Allgäuer Bergkäse g.U.
- etwas grob geraspelte Karotte
- 8 EL gehackte, gemischte, frische Kräuter, z.B. Petersilie, Schnittlauch, Kerbel, Estragon

### **Zubereitung**

Das Eigelb, Apfelessig, Knoblauch, Senf, Honig und Öl in einem hohen Gefäß mit einem Stabmixer mixen.

Die Räucherforelle und den Schinken fein würfeln und in das Dressing rühren. Mit Apfelsaft verdünnen.

Zuletzt den fein gewürfelten Bergkäse unterrühren.

Laugenstangen in Scheiben schneiden und in einer Pfanne mit Öl goldbraun anrösten.

Den Salat waschen, trockenschleudern und in Stücke schneiden.

Salat mit dem Dressing mischen und auf Tellern anrichten. Mit Karottenraspeln, Käsespänen, Laugenscheiben und frischen Kräutern servieren.