

# SalaRico Caesar Salad mit Roastbeef



## Zutaten für 4 Personen

2 SalaRico-Salate  
1 Baguette  
1 TL Olivenöl  
500 g gebratenes Roastbeef  
8 Radieschen  
20 g gehobelter Parmesan

## Für das Dressing

1 Bund frische Kräuter (Petersilie, Schnittlauch, Basilikum)  
50 g Mayonnaise (Salatmayonnaise)  
150 g Naturjoghurt  
20 g geriebener Parmesan  
1 TL Senf  
Worcestersauce  
Salz  
Pfeffer aus der Mühle  
Zucker

SalaRico waschen und der Länge nach halbieren. Die vier SalaRico-Hälften auf Teller legen. Die Radieschen putzen, waschen und zuerst in feine Scheiben, dann in feine Stifte schneiden.

Das Baguette in dünne Scheiben schneiden und in einer beschichteten Pfanne mit etwas Olivenöl von beiden Seiten goldgelb rösten. Das gebratene Roastbeef in acht Scheiben schneiden.

Für das Dressing die Kräuter waschen, kleinzupfen und mit Salatmayonnaise, Naturjoghurt, geriebenem Parmesan und Senf in einer Schale gut vermengen. Das Dressing mit etwas Worcestersauce, Salz, Pfeffer aus der Mühle und etwas Zucker kräftig abschmecken.

Baguette- und Roastbeefscheiben dekorativ auf den Tellern mit dem SalaRico-Salat anrichten. Das Dressing über den Salat geben und die Teller anschließend mit den Radieschenstreifen und dem gehobelten Parmesan garnieren.

Guten Appetit!