

## Dany's caesars salad

[Hauptspeise](#)[Rezept-Gewinnspiel](#)[Salate](#)[ZUBEREITUNG](#)[SCHWIERIGKEIT:](#)[ZEIT: 50 MIN.](#)

Die Zutaten für die Marinade in einer Schüssel zusammenrühren und das Putenfleisch darin etwa 1 Stunde ziehen lassen. 2. Für das Salat-Dressing die Zutaten ebenfalls in einer Schüssel verrühren. 3. Den Salat, die Himbeeren und die Trauben waschen. 4. Das marinierter Fleisch in einer Pfanne mit Öl anbraten. Dann in Streifen schneiden. 5. Den Salat mit dem Dressing vermischen und auf die Teller verteilen. Die warmen Putenbruststreifen auf den Salat legen und diesen zum Schluss mit Himbeeren, Trauben und Parmesanspänen verzieren



### ZUTATEN



Dressing:

100 ml Prosecco

50 g Parmesan frisch gerieben

1 EL Olivenöl extra nativ

Salz

Pfeffer

1 Schuss Himbeeressig

Salat:

450 g Eisbergsalat

100 g frische Himbeeren

100 g Weintrauben kernlos

100 g Parmesanspäne

Öl zum Anbraten

4 Stk Putenbrustfilet

Marinade für Putenbrust:

1 Teelöffel Honig Senf

150 ml Olivenöl extra nativ

Salz

Pfeffer

Limette