

# Pasta alla Caesar

Zutaten für 4 Personen:

1 grosses Brötchen oder entsprechende Menge Brot  
50 -100 g Parmaschinken  
1 kleinen Kopf Römersalat  
1 Zitrone (unbehandelt)  
3 - 4 Sardellenfilet  
200 g griechischer Joghurt  
4 EL Kapern  
1 EL Mutarde de Dijon  
60 -100 g Parmesan  
5 EL Olivenöl  
Salz, Pfeffer  
400 g Tortiglioni (alternativ Penne)

Zubereitung:

Ofen auf 200° C (Umluft 180° C) vorheizen.  
Nudelwasser aufsetzen.

Brötchen in kleine Stücke zupfen und auf ein Backblech geben.  
Mit Olivenöl beträufeln und salzen.  
Auf mittlerer Schiene ca 10 Min. goldbraun rösten und anschliessend auf einem Teller abkühlen lassen.

Den Schinken in Stücke zupfen und auf dem Backblech verteilen. Auf mittlerer Schiene ca 6 Min. knusprig backen.

Die Pasta bissfest garen.

Den Salat putzen, in Stücke zupfen und in eine grosse Schüssel geben.

Die Schale der Zitrone abreiben und zum Salat geben. Den Saft der Zitrone aus pressen.

Die Hälfte der Kapern klein hacken und in die Schüssel geben.

Die andere Hälfte der Kapern in den Schredder geben und mit 2/3 des Parmesan klein schreddern.

Den Joghurt, die Sardellenfilets, den Senf und dazu und mit Olivenöl zu einer Sauce schreddern.

(Den Saft der alternative Knoblauchzehe auspressen und zur Sauce geben.)

Den Saft der Zitrone ebenfalls zur Sauce geben.

Pasta abgiessen und mit der Sauce, dem Salat, den Brötchen/Croutons und dem Speck vermischen. Gegebenenfalls mit Salz und Pfeffer nachwürzen.  
Den Rest des Parmesan über die Pasta reiben. und servieren.