



## beleaf Ceasar Salat



**Rezept für 10 Portionen**  
**Zubereitungszeit: 20 Min.**

### Zutaten

---

1 kg	Lattich
400 g	planted Chicken, Seitan oder Tofu
6 Stk.	Toastbrot, in Würfel
250 ml	beleaf French Dressing --> siehe separates Rezept + 2 TL Nori Pulver
etwas	pflanzliches Öl / Fett
½ Bund	glatte Petersilie
	Salz, Pfeffer

## Zubereitung

---

1. Den Lattich Salat waschen, abtropfen lassen und in mundgerechte Stücke schneiden. beleaf Ceasar Salat , v egan
2. Planted Chicken in kleine Stücke schneiden und in einer Pfanne mit etwas pflanzlichem  l anbraten, bis sie goldbraun sind, mit Salz und Pfeffer abschmecken.
3. Die Toastw urfel in derselben Pfanne mit reichlich beleaf Butter Alternative goldbraun anbraten, leicht salzen.
4. Für das Dressing das beleaf Jogurt Dressing mit dem Nori-Pulver gut verrühren. Den Lattich Salat in eine große Salatschüssel geben, das Dressing, die gebratenen planted Chicken-Stücke und Croutons hinzufügen und alles vorsichtig vermengen.
5. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit Petersilie dekorieren.

Tipp: gebratene Räuchertofu Würfel geben dem Gericht eine herzhaftere Note. Auch ein veganer Parmesanersatz ist eine gute Ergänzung.

## Parmesan-Ersatz

### Zutaten

120 g	Cashewnüsse
30 g	Hefeflocken
1 TL	Knoblauchpulver
1 TL	Zwiebelpulver
1/2 TL	Salz

1. Die Cashewnüsse in einem leistungsstarken Mixer oder einer Küchenmaschine zu einer feinen, krümeligen Konsistenz zerkleinern.
2. Die Hefeflocken, Knoblauchpulver, Zwiebelpulver und Salz hinzufügen und alles nochmals gründlich mixen, bis eine feinkörnige Mischung entsteht.
3. Den veganen Parmesan in ein verschließbares Gefäß umfüllen und im Kühlschrank aufbewahren.

