

Cobb Salad



Zutaten für drei Personen:

1/2 kleiner Eissalat oder gleiche Menge Romana-Salat
2 Eier
1 Avocado
1/3 einer Salatgurke
9 Kirschtomaten
150 g Putenbrust (alternativ Hähnchenbrust)
Salz, Pfeffer aus der Mühle
Mehl zum Bestäuben
1 EL Olivenöl
100 g Bacon
1/4 einer roten Paprika (optional)
60 g Gorgonzola pikante

Vinaigrette:

2 Msp Salz
1 Msp Zucker
Pfeffer aus der Mühle
2 EL Balsamico bianco
1/2 Eierlöffel Senf
5 EL Olivenöl

1. Backofen auf 160° vorheizen. Bacon-Scheiben auf Backpapier in ca. 10 Minuten knusprig ausbraten, abkühlen lassen und in kleine Abschnitte teilen.

2. Eier hart kochen, abkühlen lassen, schälen und vierteln.

3. Fleisch sollte in dünnen Scheiben vorliegen. Salzen, pfeffern und leicht mit Mehl bestäuben. Bei mittlerer Hitze 2-3 Minuten auf jeder Seite braten, das Fleisch sollte gerade durchgebraten sein. In Alufolie ruhen lassen. Später in mundgerechte Stückchen teilen.

4. Eissalat in Streifen schneiden, waschen und in

der Salatschleuder trocknen. Salatgurke waschen, in Streifen schälen und in nicht zu dünne Scheiben hobeln. Paprikaviertel putzen und in Rauten schneiden. Kirschtomaten waschen und halbieren. Die Schnittflächen der Kirschtomaten salzen.

5. Avocado halbieren, Kern entfernen, schälen und in Stückchen schneiden. Mit Zitronensaft beträufeln.

6. Alles auf einer großen Platte gruppenweise arrangieren, eventuell auf dem Salat als Bett.

7. Gorgonzola in gefällige kleine Würfel schneiden und darauf verteilen.

8. Vinaigrette rühren und extra reichen.

Hinweise:

Charakteristisch für einen amerikanischen Cobb Salad ist, dass die Zutaten in Gruppen und nicht vermischt angerichtet werden. Das Cobb Salad Dressing wird oft separat gereicht.

Schlagworte:

mittel, Zubereitung ca. 40 min, Große Salate, Geflügel, Huhn oder Pute, amerikanisch

Foto und Rezept: Walter
Stand 27.08.2026