

Rezept der Woche

Warmer Kartoffel-Endivien-Salat



Zutaten für 4 bis 5 Personen:

- 1200 g Kartoffeln
- 2 bis 3 rote Zwiebeln
- 1 Endivie
- 1 rote Paprika
- 4 Stiele glatte Petersilie
- 4 Eier
- 200 ml Gemüsebrühe
- 4 EL Balsamico bianco
- 2 TL Senf
- 2 bis 3 TL Honig
- 5 EL Olivenöl
- Salz/Pfeffer

Zubereitung:

Die Kartoffeln mit Schale garen und noch warm pellen. Dann in 0,5 cm dicke Scheiben schneiden, salzen und pfeffern.

Die Eier 10 min hart kochen, pellen und grob hacken. Petersilienblättchen hacken. Etwas Petersilie zu den Eiern geben.

Die Endivie waschen, gut abtropfen lassen (Salatschleuder) und in feine Streifen schneiden. Die Paprika in feine Würfel schneiden.

Zwiebeln fein würfeln, in die sehr heiße Brühe geben. Balsamico, Senf, Honig und Öl gut verrühren und dazugeben. Die heiße Marinade über die Kartoffeln gießen und vorsichtig durchmischen. Die Paprika und die Petersilie dazugeben. Alles noch einmal gut vermengen und mit Salz, Pfeffer und eventuell etwas Essig abschmecken.

Die Endivienstreifen unterheben und sofort lauwarm servieren. Die gehackten Petersilie-Eier beim Anrichten über den Salat streuen.