

Rezept der Woche



Endivien-Kartoffelsalat

Zutaten: Für 4 Personen

- 1 kg festkochende Kartoffeln
- 1 kleiner Endiviensalat (ca. 250 g)
- 2 rote Zwiebeln oder ½ Bund Lauchzwiebeln
- 2 EL Essig (Balsamico bianco)
- 2-4 EL natives Olivenöl
- Salz/Pfeffer
- 1 EL Senf
- 1-2 TL Zucker oder Honig
- 250 ml heiße Brühe
- etwas Muskat

Zubereitung:

Die Kartoffeln mit Schale garen. Noch warm pellen und in dünne Scheiben schneiden. Salzen und pfeffern.

Die Gemüsebrühe mit Senf, Essig, Salz, Pfeffer, Muskat und Zucker (Honig) aufkochen. Zwiebeln fein würfeln und in die Brühe geben. Die heiße Marinade über die Kartoffeln gießen und abgedeckt 1 Stunde ziehen lassen. Danach erst das Öl zugeben und unterheben.

Den Endiviensalat waschen und gut trocken schleudern. In feine Streifen schneiden und kurz vor dem Servieren unter den Kartoffelsalat heben. Optional mit gebratenen Speckwürfeln bestreuen.