



Unser Rezept

DER WOCHE

ENDIVIENSALAT

MIT KARTOFFELN UND SENF-DRESSING

ZUTATEN

1 großer Kopf Endiviensalat
500 g festkochende Kartoffeln

1 kleine rote Zwiebel
2 EL Senf (mittelscharf oder körnig)
3 EL Apfelessig oder Zitronensaft
4 EL Olivenöl
1 TL Ahornsirup (oder Honig)

Salz & Pfeffer
Optional: geröstete Sonnenblumenkerne
oder Walnüsse

ZUBEREITUNG

Die Kartoffeln in Salzwasser kochen, bis sie gar sind. Anschließend leicht abkühlen lassen, pellen und in Scheiben schneiden.

Den Endiviensalat gründlich waschen, gut abtropfen lassen und in mundgerechte Stücke schneiden. Die Zwiebel fein würfeln.

In einer großen Schüssel Senf, Apfelessig oder Zitronensaft, Ahornsirup, Salz und Pfeffer verrühren. Das Olivenöl langsam einrühren, bis ein cremiges Dressing entsteht.

Die noch leicht warmen Kartoffelscheiben in die Schüssel geben und vorsichtig mit dem Dressing vermengen – so nehmen sie den Geschmack besonders gut auf.

Endiviensalat und Zwiebeln dazugeben und alles locker vermischen. Optional mit gerösteten Sonnenblumenkernen oder Walnüssen toppen.

Fertig!



WEIERHÖFER
Gartengemüse