

Endivien-Kartoffel-Salat mit Kernöl

Egal ob als Beilage oder mit gebratenen Speckstreifen verfeinert
als köstliche Hauptmahlzeit – mit diesem Salat zaubern Sie
das Flair der Einfachheit zurück.

Zutaten

400 g Kartoffeln,
festkochend
1 kl. Endivienalat

Dressing

6 EL Essig
70 ml Bouillon
8 EL Kürbiskernöl
1 Schalotte, fein gehackt
1 Knoblauchzehe, gehackt
Salz, Pfeffer

Zubereitung

Etwa 35 Minuten

- 1 Die Kartoffeln mit der Schale kochen.
- 2 Endivienalat in Streifen schneiden, waschen und trocken schleudern.
- 3 Alle Zutaten für das Dressing vermischen.
- 4 Die heißen Kartoffeln schälen, halbieren und in Scheiben schneiden. Dressing darüberleeren und ca. 20 Minuten ziehen lassen. Anschliessend mit dem Endivienalat vermengen.

Tipp

Endivienalat ca. 30 Minuten in kaltes Wasser legen, damit die Bitterstoffe entfernt werden. Passt hervorragend zu Panierem oder Grilladen.

