

Rezept

Endivien-Kartoffel-Stamppot

Ein Rezept von Endivien-Kartoffel-Stamppot, am 07.06.2023

Zutaten

800 g mehlig kochende Kartoffeln	Salz
1 großer Kopf Endiviensalat	1 mittelgroße Zwiebel
2 EL Apfelessig	3 EL Öl
1 EL Dijon-Senf	Pfeffer

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 4 PERSONEN | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 190 kcal

Zubereitung

1. Die Kartoffeln waschen, schälen, halbieren oder vierteln. In reichlich Salzwasser in ca. 20 Min. gar kochen. Inzwischen den Salat putzen, waschen, trocknen und in grobe Streifen schneiden.

2. Die Zwiebel schälen und klein würfeln. Aus Essig, Öl Senf, Salz und Pfeffer eine Marinade anrühren. Mit den Zwiebeln und den Endivienstreifen vermischen.

3. Die Kartoffeln abgießen, kurz ausdampfen lassen und mit dem Kartoffelstampfer grob zerdrücken. Dann mit dem Salat gut vermischen und servieren. Besonders gut schmeckt dazu gebratenes Kabeljaufilet.