

Rezept

Endivien-Polenta-Salat mit Parmesan und Speck

Ein Rezept von Endivien-Polenta-Salat mit Parmesan und Speck, am 18.12.2025

Zutaten

50 g Bergkäse	500 ml Gemüsebrühe
1 Knoblauchzehe	150 g Instant-Polenta
1 EL Butter	Salz
Pfeffer	4 EL Weißweinessig
2 EL Honig	1 TL mittelscharfer Senf
5 EL Walnussöl	1 Endiviensalat
100 g Parmesan (am Stück)	100 ml Öl (z. B. Sonnenblumenöl)
100 g Schinkenspeckwürfel	100 g grüne oder schwarze Oliven ohne Stein

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen: | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 630 kcal

Zubereitung

1. Für die Polentaecken den Käse mit der Gemüseriebe grob reiben. Die Brühe aufkochen. Den Knoblauch schälen und dazupressen. Die Polenta einrühren und unter Rühren ca. 2 Min. kochen. Die Butter und den Käse dazugeben und unterrühren. Die Polenta mit Salz und Pfeffer kräftig würzen und ca. 1 cm dick auf einen großen Teller oder ein mit Backpapier ausgelegtes Blech streichen. Die Polenta mindestens 45 Min. abkühlen und fest werden lassen.
2. Für das Dressing den Essig mit Honig und Senf verrühren. Das Walnussöl mit einem Schneebesen unterschlagen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Den Endiviensalat putzen, zerpflücken, die Blätter waschen, trocken schleudern und in Streifen schneiden. Den Parmesan mit dem Gurkenhobel in Späne hobeln.
3. Die Polenta in etwa 16 ca. 4 cm lange Rauten schneiden. Das Öl in 2 großen Pfannen erhitzen, die Polentaraute in beiden Seiten in 3-4 Min. goldbraun braten. Die Polentaraute herausnehmen und auf Küchenpapier abtropfen lassen. Inzwischen eine Pfanne säubern und den Schinkenspeck darin knusprig auslassen.
4. Endiviensalat, Parmesan, Oliven, Speck und das Dressing in einer Salatschüssel mischen. Die Hälfte der Polentaraute unterheben und den Salat auf Tellern anrichten. Die restlichen Polentaraute auf dem Salat anrichten und den Salat sofort servieren.