

## Rezept

# Endivien auf Sahnekartoffeln mit Ei

Ein Rezept von Endivien auf Sahnekartoffeln mit Ei, am 23.04.2024

## Zutaten

<b>400 g</b> vorwiegend festkochende Kartoffeln	<b>1</b> kleiner Endiviensalat
<b>½ Bund</b> Schnittlauch	<b>½</b> Zitrone
<b>100 g</b> Sahne	Salz
Pfeffer	<b>3</b> Eier
<b>1 EL</b> Öl	

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** 2 | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 400 kcal, 22 g F, 19 g EW, 30 g KH

## Zubereitung

1. Am Vortag die Kartoffeln waschen, in einem Topf mit Wasser bedecken, zum Kochen bringen und zugedeckt bei mittlerer Hitze 25-30 Min. garen. Die Kartoffeln abgießen, ausdampfen lassen, pellen und zugedeckt über Nacht in den Kühlschrank stellen.
2. Am nächsten Tag die Kartoffeln in Scheiben schneiden. Endiviensalat putzen, waschen, nur leicht abtropfen lassen und in feine Streifen schneiden. Schnittlauch waschen, trocken schütteln und in feine Röllchen schneiden. Die Zitrone auspressen. 50 g Sahne, Salz, wenig Pfeffer, ein paar Tropfen Zitronensaft und die Hälfte des Schnittlauchs zu einem Dressing verrühren. Die Endivienstreifen darin bis zur Weiterverarbeitung marinieren.
3. Die Eier anpieksen, in kochendes Wasser geben und in 5-7 Min. weich kochen. Das Öl in einer großen Pfanne erhitzen und die Kartoffelscheiben darin bei mittlerer Hitze sanft anbraten, sie sollten nicht stark bräunen.
4. Die restliche Sahne (50 g) zu den Kartoffeln geben, die Mischung mit Salz und wenig Pfeffer würzen und mit einem Stampfer etwas zerdrücken. Die Endivienstreifen auf die Kartoffeln geben und zugedeckt auf der ausgeschalteten Herdplatte ca. 5 Min. ziehen lassen. Die Endivienstreifen sollen etwas zusammenfallen, aber nicht weich werden.
5. Inzwischen die Eier kalt abschrecken, pellen und längs halbieren. Kartoffeln, Endivien und Eier auf zwei Tellern anrichten und mit Schnittlauch bestreuen.