Rezept

Endiviensalat

Ein Rezept von Endiviensalat, am 08.10.2026

Zutaten

300 g	Endiviensalat
1	Zwiebel
ca. 6 EL	Birnensaft
1 EL	frisch geriebener Meerrettich
	Pfeffer
1	große Birne (z. B. Butterbirne)
2 EL	Rapsöl
2 EL	Frischkäse
	Salz
3 Zweige	Thymian

Rezeptinfos

Portionsgröße Zutaten für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 100 kcal

Zubereitung

1. Den Salat putzen, waschen, trocken schütteln und in feine Streifen schneiden. Die Birne vierteln, entkernen und in kleine Würfel schneiden.

2. Zwiebel schälen und fein würfeln. Öl in einem Topf erhitzen, Zwiebel darin glasig dünsten und mit Birnensaft ablöschen. Frischkäse und Meerrettich unterrühren. Das Dressing mit Salz und Pfeffer würzen. Thymian waschen, trocken schütteln und die Blättchen abzupfen.

3. Alle Zutaten mit dem Salat vermischen. Den Salat mit Salz und Pfeffer abschmecken. Bei Bedarf noch etwas Birnensaft zugeben.