Rezept

Endiviensalat Winzerart

Ein Rezept von Endiviensalat Winzerart, am 12.10.2024

Zutaten

1	kleiner Endiviensalat
100 g	Gruyère-Käse
1 EL	Dijon-Senf
	Salz
	4-5 EL bester Weißweinessig
20	grüne Weintrauben
3 EL	Walnusskerne
1 Prise	Zucker
	Pfeffer aus der Mühle
	7-8 EL feines kalt gepresstes Öl

Rezeptinfos

Portionsgröße Zutaten für 4 Personen: | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 345 kcal

Zubereitung

1. Äußere Blätter vom Salat entfernen, den Rest zerpflücken, gründlich waschen und abtropfen lassen (perfekt: Salatschleuder!). Die Blätter klein zupfen oder in Streifen schneiden und in eine große schöne Salatschüssel geben.

2. Die Weintrauben waschen, halbieren und die Kerne herauslösen. Käse in feine Scheibchen schneiden oder hobeln, die Walnusskerne grob hacken. Käse, Weintrauben und Walnusskerne locker unter die Salatblättern mischen.

3. Für das Dressing den Senf mit Zucker, Salz, Pfeffer und Essig verquirlen. Dann nach und nach das Öl unterschlagen und alles glatt rühren, abschmecken.

4. Kurz vorm Servieren das Dressing über den Salat gießen und beides gründlich miteinander vermischen.