

Rezept

# Endiviensalat Winzerart

Ein Rezept von Endiviensalat Winzerart, am 24.04.2024

## Zutaten

<b>1</b> kleiner Endiviensalat	<b>20</b> grüne Weintrauben
<b>100 g</b> Gruyère-Käse	<b>3 EL</b> Walnusskerne
<b>1 EL</b> Dijon-Senf	<b>1 Prise</b> Zucker
Salz	Pfeffer aus der Mühle
4-5 EL bester Weißweinessig	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.