

Rezept

Endiviansalat mit Kartoffeldressing

Ein Rezept von Endiviansalat mit Kartoffeldressing, am 23.04.2024

Zutaten

1 mehligkochende Kartoffel (00 g)	1 mittelgroßer Endiviansalat
100 g magerer Räucherspeck am Stück	2 Schalotten
2 EL Kräuternessig	4 EL Fleischbrühe oder Fond
3 EL Öl	1 TL Kräuter- oder Dijonsenf
Salz	Pfeffer

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 175 kcal

Zubereitung

1. Die Kartoffel mit Wasser bedeckt garen, abgießen und lauwarm abkühlen lassen. Die Endivie waschen, äußere harte Blätter entfernen. Endivie trocken schütteln, in 1 cm breite Streifen schneiden und diese in eine Schüssel geben. Speck ohne Schwarte klein würfeln. Die Schalotten schälen und klein würfeln. Die Kartoffel pellen und mit der Gabel fein zerdrücken.
2. Für das Dressing Essig und 4 EL Fleischbrühe oder Fond mit 2 EL Öl, der zerdrückten Kartoffel, Senf, Salz und Pfeffer aufschlagen. Das restliche Öl in einer Pfanne erhitzen. Die Speckwürfel darin auslassen. Schalotten dazugeben und glasig dünsten.
3. Das Dressing unter den Salat mischen. Mit Salz, Pfeffer und Essig abschmecken. Zum Servieren Speck und Schalotten überstreuen.