Rezept

Endiviensalat mit Kartoffelvinaigrette

Ein Rezept von Endiviensalat mit Kartoffelvinaigrette, am 26.04.2024

Zutaten

2	Eier
	1/2 Endiviensalat
2	Schalotten
2 TL	Sonnenblumenöl
	Salz
1 EL	geschnittene Gartenkresse
1	mehligkochende Kartoffel (80 g)
50 g	magerer geräucherter Schinken am Stück
1 EL	Weißweinessig
	1/4 TL Dijonsenf
	schwarzer Pfeffer

Rezeptinfos

Portionsgröße ZUTATEN FÜR 2 PORTIONEN | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 260 kcal

Zubereitung

1. Die Eier hart kochen, dann kalt abschrecken und abkühlen lassen. Die Kartoffel waschen und in einem kleinen Topf mit Wasser bedeckt in etwa 20 Min. garen.

2. Inzwischen den Salat putzen, waschen und trocken schleudern. Die Blätter in 1 cm breite Streifen schneiden und auf zwei große Teller verteilen.

3. Den Schinken in kleine Würfel schneiden. Die Schalotten schälen und fein würfeln. Die Eier pellen und hacken. Die Kartoffel abgießen und kalt abschrecken.

4. Für das Dressing die noch warme Kartoffel pellen und in einem tiefen Teller mit einer Gabel fein zerdrücken. Schalotten, Essig, 1 TL Öl, Senf, Salz und Pfeffer dazugeben und alles zu einer sämigen Sauce verrühren. Das Dressing auf dem Salat verteilen.

5. In einer beschichteten Pfanne das übrige Öl erhitzen und die Schinkenwürfel darin kross braten. Zusammen mit dem gehackten Ei auf dem Salat verteilen. Den Salat mit Kresse garnieren und sofort servieren.