Rezept

Gedünsteter Endiviensalat

Ein Rezept von Gedünsteter Endiviensalat, am 22.05.2025

Zutaten

1	Endiviensalat
50 g	Walnüsse
1 EL	Butter
	Salz
1 Prise	frisch geriebene Muskatnuss
1	rote Zwiebel
2	Mandarinen
2 EL	Orangensaft
	Pfeffer
1 Prise	Zucker

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 140 kcal

Zubereitung

1. Den Endiviensalat putzen und in nicht zu dünne Streifen schneiden, waschen, trocken schleudern. Zwiebel schälen und fein würfeln, die Walnüsse grob hacken. Die Mandarinen schälen und in Spalten teilen.

2. In einer großen Pfanne Butter schmelzen und darin die Zwiebel andünsten. Endiviensalat dazugeben, den Deckel auflegen und den Salat 1 Min. dünsten. Mandarinenspalten dazugeben, Orangensaft angießen und alles kurz durchschwenken. Mit Salz, Pfeffer, Muskat und Zucker abschmecken.

3. Den Endiviensalat auf Teller verteilen und die Nüsse darüberstreuen. Gleich servieren!