Rezept

Herbstlicher Endiviensalat mit Roquefort

Ein Rezept von Herbstlicher Endiviensalat mit Roquefort, am 26.05.2025

Zutaten

- **1** kleiner Endiviensalat (ca. 400 g)
- je 80 g grüne und blaue Trauben
- **75 g** Crème fraîche
- **2 EL** frisch gepresster Zitronensaft
- Salz
- **1 EL** Schnittlauchröllchen
- **2** Stangen Staudensellerie
- **150 g** Roquefort
- 4-5 EL Milch
- 1-2 TL Cognac (nach Belieben)
- Pfeffer
- **50 g** Walnusskerne

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 4 PERSONEN | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 340 kcal

Zubereitung

1. Den Salat in einzelne Blätter zerteilen, dabei dicke Stielansätze entfernen. Salat putzen, waschen und trocken schleudern. Große Blätter kleiner zupfen. Sellerie putzen, waschen und in dünne Scheiben schneiden. Trauben waschen, von den Stielen zupfen, halbieren und die Kerne mit einem spitzen Messer herauskratzen. Roquefort in Stücke schneiden. Die Hälfte davon mit Crème fraîche, Milch und Zitronensaft mit dem Pürierstab pürieren. Die Käsecreme nach Belieben mit Cognac, Salz und Pfeffer würzen und anschließend den Schnittlauch unterrühren.

2. Die Walnusskerne grob hacken (oder halbieren oder vierteln). Salat, Sellerie, Trauben, Nüsse und übrigen Roquefort in einer Schale anrichten und mit dem Käsedressing beträufeln. Dazu am besten ein kräftiges Bauernbrot reichen.