Küchen Götter
GU Rezepte

Rezept

Kartoffelsalat mit Endiviensalatstreifen

Ein Rezept von Kartoffelsalat mit Endiviensalatstreifen, am 16.05.2024

Zutaten

1 kg	festkochende Kartoffeln
3 TL	scharfer Senf
	Salz
5 EL	Sonnenblumenöl
1/4 l	kräftige Fleisch- oder Gemüsebrühe
3 EL	Weißweinessig
	Pfeffer
150 g	Endiviensalat

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 265 kcal

Zubereitung

1. Kartoffeln waschen und ungeschält in Wasser zugedeckt bei mittlerer Hitze in 20-30 Min. weich, aber nicht zu weich kochen. Abgießen und kurz ausdampfen lassen. Inzwischen für die Salatsauce die Brühe aufkochen. Mit dem Senf, 2 EL Essig, Salz, Pfeffer und 4 EL Öl mischen.

2. Die Kartoffeln pellen und in dünne Scheiben schneiden. Noch warm mit der Sauce mischen und lauwarm oder ganz abkühlen lassen.

---

3. Endiviensalat zerpflücken, waschen und trockenschleudern. Blätter in feine Streifen schneiden und mit dem übrigen Essig und Öl sowie etwas Salz und Pfeffer mischen. Vorm Servieren den Endiviensalat unter den Kartoffelsalat mischen, abschmecken.