

Rezept

# Kartoffelsalat mit Endiviansalatstreifen

Ein Rezept von Kartoffelsalat mit Endiviansalatstreifen, am 13.11.2024

## Zutaten

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

## 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. Endiviansalat 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 Endiviansalat unter den Kartoffelsalat mischen, abschmecken.