Küchen Götter
GU Rezepte

Rezept

Lauwarmer Endiviensalat

Ein Rezept von Lauwarmer Endiviensalat, am 02.06.2025

Zutaten

100 ml	heiße Gemüsebrühe
3-4 EL	Kräuteressig
1 TL	Dijonsenf
	Salz
1	Zwiebel
1	säuerlicher Apfel (z. B. Boskop)
50 g	Butterschmalz
4 Scheiben	Roggenmischbrot
2 EL	Crème fraîche
2-3 TL	Zucker
2 EL	Rapsöl
	Pfeffer
1/2	Endiviensalat
400 g	festkochende Pellkartoffeln vom Vortag
	edelsüßes Paprikapulver

Rezeptinfos

Portionsgröße Zutaten für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 270 kcal

Zubereitung

1. Für das Dressing in einer Salatschüssel die Brühe, Crème fraîche, 3 EL Essig, 2 TL Zucker und Senf verrühren. Das Öl unterrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Zwiebel schälen, fein würfeln und dazugeben.

2. Den Endiviensalat zerpflücken, waschen und trocken schleudern. Harte Blattstrünke entfernen und die Blätter in feine Streifen schneiden. Den Apfel waschen, halbieren, das Kerngehäuse entfernen und die Apfelhälften würfeln. Beides mit dem Dressing mischen und beiseitestellen.

3. Die Kartoffeln pellen und würfeln. Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und die Kartoffeln darin rundherum goldbraun braten. Kurz auf Küchenpapier abtropfen lassen, mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver würzen und dann unter den Salat mischen.

4. Das Brot toasten und auf vier Teller legen. Den Salat, mit Essig, Zucker, Salz und Pfeffer abschmecken und auf den Brotscheiben anrichten.