

Rezept

Schneller Endiviensalat mit Parmesan

Ein Rezept von Schneller Endiviensalat mit Parmesan, am 20.04.2024

Zutaten

- | | |
|--|-------------------------------|
| 1 kleiner Kopf Endiviensalat | 1 kleine Zwiebel |
| 1 Knoblauchzehe | 1 Scheibe Toastbrot |
| 1/2 EL Butter | Salz |
| 3 EL Hühnerbrühe (Instant) | 3 EL Weißweinessig |
| 1 TL mittelscharfer Senf | 1 ganz frisches Eigelb |
| 4 EL neutrales Pflanzenöl | Pfeffer |
| 100 g Parmesan in groben Spänen | |

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen: | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 245 kcal

Zubereitung

1. Vom Endiviensalat die äußeren grünen (bitteren) Blätter entfernen. Den Salat putzen, waschen, trockenschleudern und in mundgerechte Stücke zupfen. Die Zwiebel schälen und in Halbringe schneiden. Den Knoblauch schälen und fein hacken. Alles in einer Schüssel mischen.

2. Für die Croûtons das Toastbrot entrinden, in kleine Würfel schneiden und in der Butter leicht anrösten, etwas salzen. Beiseite stellen.

3. Die Brühe und den Essig erhitzen. Einmal kurz aufkochen lassen, vom Herd nehmen, etwas abkühlen lassen. Im Mixer mit dem Senf und dem Eigelb mischen, dabei nach und nach das Öl dazugeben. Salzen und pfeffern. Die Sauce über den Salat gießen und untermengen. Die Croûtons und den Parmesan darüber streuen.