

Kartoffel-Endivien-Salat



Zutaten für vier Personen:

4 größere Kartoffeln
1 TL Kümmel
1/3 Kopf Endivienalat

Dressing:

Salz, Pfeffer aus der Mühle
6 EL Wasser
1 TL Gemüsebrühpulver
1 TL Dijon Senf
2 TL Sardellenpaste (optional)
3 EL Weißweinessig
1/3 Knoblauchzehe gepresst (optional)
2 EL Weißwein
2 Eigelb (von gekochten Eiern)
4 EL Olivenöl
4 EL braune Butter
einige Kartoffelscheiben

1. Endivienalat gut waschen und in feine Streifen schneiden.
2. Kartoffeln in der Schale in Salzwasser mit etwas Kümmel garen.
3. Heiß schälen, in Scheiben in eine Rührschüssel geben.
4. Dressing mit einem Schneidestab mixen und nicht zuviel auf die Kartoffeln geben, sie sollen nicht wässrig werden.
5. Endivienalat vorsichtig untermischen.

Hinweise:

Knoblauch eventuell durch 1-2 EL blanchierte Zwiebelwürfel ersetzen.

Anstelle der braunen Butter kann man auch noch einen weiteren Anteil Olivenöl nehmen.

Der Salat sollte mindestens eine halbe Stunde ziehen.

Schlagworte:

mittel, Zubereitung ca. 20 min, Gesamtzeit ca. 60 min, Beilagen, Salate, Kartoffeln, deutsch

Rezept und Foto: Walter
Stand 13.01.2023