Rezept

Warmer Endiviensalat

Zutaten für 4 Personen
Arbeitszeit: ca. 20 min

- 1 Kopf Endivie
- 250g Speck
- Ca. 400g Kartoffeln
- 1 große Zwiebel
- 1 EL Öl
- Salz, Pfeffer
- Zucker
- Essig
- Ca. 800g Blutwurst zum braten
- Etwas Fett zum anbraten

Kartoffeln schälen und klein würfeln, in Salzwasser kochen. In der Zwischenzeit den Endiviensalat waschen, putzen und in feine Streifen (1-2 cm) schneiden, gut abtropfen lassen und in eine Salatschüsseln geben.

Die Zwiebel fein hacken, aus dem Essig, Zucker, Pfeffer, Salz und Öl ein Dressing machen und zu den Zwiebeln geben. Beides unter den Salat rühren. Nun den Speck würfeln und in einer Pfanne kross anbraten. Die gegarten Kartoffeln abgießen und zusammen mit dem Speck unter den Salat rühren, alles gut vermengen. Abschließend die kross gebratene Blutwurst mit unterrühren und direkt warm servieren.

Wer mag kann gern auch noch ein Spiegelei dazu servieren J

Guten Appetit!

KW45_warmer_Endiviensalat.pdf