Endivien-Kartoffel-Salat

Bei diesem beliebten Rezept passen die Zutaten wunderbar zueinander. Man kann den Endivien-Kartoffel-Salat zusätzlich mit Essiggurken aufpeppen.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 20 min

Ruhezeit: 40 min

Gesamtzeit: 1,3 h

Zutaten

1 Stk.	Endiviensalat
5 EL	Essig
4 Stk.	Kartoffeln
5 EL	Öl
1 Prise	Pfeffer
1 TL	Salz
1 TL	Zucker

Zubereitung

1. Für den **Endivien-Kartoffel-Salat** zuerst den Salat in kaltem Wasser einweichen (ca. eine Stunde). So verschwindet der typische bittere Endivien-Geschmack.

2. In der Zwischenzeit die Kartoffeln mit Schale kochen, anschließend abpellen und in Scheiben schneiden. Nun den Salat gut waschen und in gleichmäßige Streifen schneiden.

3. Jetzt kommt das Dressing an die Reihe. Hierfür Essig, Pfeffer, Zucker, Salz und Öl gut verrühren. Zum Schluss den Endiviensalat und die Kartoffeln zusammen in eine Schüssel geben und das Dressing darüber schütten.

Tipp

Der Endivien-Kartoffel-Salat schmeckt im Winter besonders gut. Eventuell mit gebratenen Speckwürfeln verfeinern.