



GemüseLiebe
Vom Beet in die Kiste



Endiviensalat

ZUTATEN FÜR ZWEI PERSONEN

- 1 Bund Endivien von GemüseLiebe**
- 2-4 Frühlingszwiebeln**
- 1 Schallote oder rote Zwiebel**
- 1 Apfel oder Birne**
- 1 Handvoll geröstete Pinienkerne**
- 35g Olivenöl**
- 3 EL Essig (z.B. Weißer Balsamico)**
- 1 kleine Handvoll getrocknete Cranberries**
- 1/2 EL Senf (mittelscharf)**
- Salz und weißer Pfeffer**

Zubereitung

Die Endivien waschen, in die gewünschte Größe schneiden und in eine Schüssel geben

Die Pinienkerne in einer vorgeheizten Pfanne bei mittlerer Hitze rösten, bis die meisten Pinienkerne hellbraun sind

Zwiebeln, Frühlingszwiebeln und Apfel/Birne würfeln und mit den Endivien in die Schüssel geben

Öl, Essig und Senf in einen Messbecher geben und alles mit einem Handmixer mixen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken

Das Dressing in die Salatschüssel geben und gut verrühren

Den Teller mit gerösteten Pinienkerne und Cranberries dekorieren

Guten Appetit!

