



Endiviensalat

Rezepte vom LAISEACKER



Zutatenliste (4 Personen):

2 Eier, 1 TL Karpern, einige frische Estragonblätter, 1 Bd. Petersilie, 1 Kopf Endiviensalat, 4 kleine, feste Tomaten, 1 Tasse eingelegte rote Paprikaschoten, 1 Eigelb, 3 EL Öl, 2 EL Weinessig, 1/2 TL Scharfer Senf, 1/4 TL weißer Pfeffer, 2 EL Rotwein

Zubereitung:

1. Die Eier 10 min lang kochen. Die Kapern sehr klein schneiden. Die Estragonblätter und die Petersilie waschen, abtropfen lassen und ebenfalls klein schneiden. Die äußeren Blätter des Endiviensalats entfernen und den Kopf quer in Streifen schneiden.
2. Die Streifen gründlich kalt waschen und abtropfen lassen. Die Tomaten waschen und achteln. Die eingelegten Paprikaschoten in Streifen schneiden. Die Eier abschrecken und schälen.
3. Die gekochten Eier in Eigelbe und Eiweiße trennen. Die Eigelbe mit dem rohen Eigelb, dem Öl, dem Essig, dem Senf, dem Pfeffer, den Kapern, dem Estragon, der Petersilie und dem Rotwein mischen. Die Eiweiße hacken und in die Sauce geben.
4. Die Sauce mit allen anderen Salatzutaten mischen.

Viele weitere tolle Rezeptideen
finden Sie auf

www.laiseacker.de

Guten Appetit

