

HEIMATKÜCHE

Oma's Endiviensalat

... gesund und voller Vitamine



Rezept für 4 Personen

- 1 Endiviensalat mittlerer Größe
 - 1 kleine Zwiebel
 - 1 EL weißen Weißwein-Essig
 - 2 EL Rapsöl
 - 2 EL saure Sahne
 - etwas 6 Zweige Petersilie
 - ½ Bund Schnittlauch
 - 4 Zweige frischen Dill
 - Salz
 - Pfeffer
-

1. Den Strunk aus dem Salat mit einem spitzen Messer heraus schneiden und die Blätter in kaltem Wasser gut waschen, um eventuelle Sandreste zu entfernen.
2. Die Blätter übereinander legen und in feinere Streifen schneiden, dabei braune Stellen oder welke Stellen entfernen und die Streifen in ein Sieb zum abtropfen geben
3. Die Zwiebel schälen und in ganz feine Würfel schneiden, die Petersilie und den Dill waschen, trocken schütteln und fein hacken. Den Schnittlauch in feine Röllchen schneiden. Alles in eine Salatschüssel geben und mit saurer Sahne, Essig, Rapsöl, Salz, Pfeffer und den Kräutern zu einem Dressing verrühren
4. Den in Streifen geschnittenen Endiviensalat dazu geben. Alles vermischen und sofort servieren

♥ Guten Appetit ♥