



Endiviensalat nach Winzerinnenart

Das Rezept ist für 4 Personen berechnet.

Legende: TL = Teelöffel, EL = Esslöffel, MSP = Messerspitze,
lt = Liter, dl = Deziliter (1/10), cl = Centiliter (1/100)

| | | |
|----------------|----------------|---|
| 400 gr. | Endiviensalat | Endiviensalat rüsten, waschen und abtropfen lassen. |
| 100 gr. | Trauben | Trauben halbieren und entkernen |
| 200 gr. | Fol Epi (Käse) | Den Käse in mundgerechte Würfel schneiden |

Salatsauce:

| | | |
|---------------|-------------------------------|--|
| 3 EL | Sonnenblumenoel | Alle Zutaten mit dem Schwingbesen gut verrühren und abschmecken. |
| 1 EL | Weinessig | |
| 1 TL | Senf mild | |
| | Salz Pfeffer aus der Mühle | |
| 30 gr. | Mandelscheiben geröstet | Endivienblätter kreisförmig auf den Tellern anrichten. Die Käsewürfel, die Trauben, die Rosinen und die Mandelscheiben in der Mitte der Endivienrolle verteilen. |
| 60 gr. | Rosinen | |
| | | Salatsauce darübergießen und evtl. mit Kerbel garnieren. |