



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.