

Kartoffelsalat mit Blutwurst 1

Kategorien: Salat, Kalt, Kartoffel, Chicoree, Zwiebel

Zutaten für: 12 Portionen

1	kg	Kleine festkochende Kartoffeln
400	Gramm	Chicoree
1		Endiviensalat (400 g)
200	Gramm	Rote Zwiebeln
1/2	Bund	Frischer Dill
4	Essl.	Weißweinessig
125	ml	Öl
50	Gramm	Körniger Senf
		Salz, weißer Pfeffer
2	Teel.	Zucker: ca.

Anleitung:

1. Die Kartoffeln in der Schale in Salzwasser garen, abgießen und heiß pellen, dann abkühlen lassen. Die äußeren Blätter vom Chicoree entfernen, den Chicoree längs halbieren, und den Strunk herausschneiden. Den Endiviensalat putzen, waschen und trockenschleudern. Chicoreeblätter und Endivie längs in 1/2 cm breite Streifen schneiden. Die Zwiebeln pellen und in dünne Ringe schneiden. Den Dill fein schneiden. Die Kartoffeln längs halbieren.

2. Essig, Öl, Senf, Salz, Pfeffer und Zucker zu einer Vinaigrette rühren. Kartoffeln, Chicoree und Zwiebeln damit mischen und 30 Minuten durchziehen lassen. Kurz vor dem Servieren Endivie und Dill unter den Salat heben und nochmals salzen und pfeffern.

Zubereitungszeit 1 Stunde, 30 Minuten Pro Portion: 158 kcal

Quelle:

Essen & Trinken
Rezept erfasst mit*RK* 22.02.2013
von Konrad Heizmann