

Endivien-Salat

Für 6 Personen

1 Endiviensalat	50 ml Olivenöl	30 ml Balsamico
2 TL Senf	1 TL flüssiger Honig	Salz, Pfeffer

Endiviensalat putzen, die Blätter waschen und trocken schleudern. Anschließend die dickeren Blattansätze abschneiden und die Blätter in feine Streifen schneiden.

Olivenöl, Balsamico, Senf und Honig in einer kleinen Schüssel verrühren, das Dressing mit Salz und Pfeffer würzen.

Das Salatdressing kurz vor dem Servieren über die Salatstreifen geben und gut untermischen.

Rainer Klutsch am 17. Januar 2022