

# Endivien-Salat

## Für 4 Personen

50 g Haselnussblättchen	1 Endiviensalat	2 Tomaten
1 Tl Honig	3 El Weißweinessig	4 El Olivenöl
1-2 El Haselnussöl	Salz	Pfeffer

Haselnussblättchen in einer Pfanne ohne Fett hellbraun rösten. Auf einen Teller geben und abkühlen lassen.

Endiviensalat putzen, waschen und gut abtropfen lassen. Die Salatblätter in Streifen schneiden und in eine große Schüssel geben.

Tomaten vierteln, entkernen und das Fruchtfleisch von der Haut schneiden (oder die Tomaten im Ganzen mit einem Sparschäler schälen). Fruchtfleisch klein würfeln. Zusammen mit den Haselnüssen in eine Schüssel geben. Honig, Essig, Oliven- und Haselnussöl und 2 El Wasser zugeben. Mit Salz und Pfeffer würzen und gut verrühren. Alles über den Endiviensalat geben und vorsichtig untermischen.

Tim Mälzer am 04. 02. 2012