



Endivien untereinander

Für 4 Personen

1 Kopf Endiviensalat
200 g durchwachsener Speck
1 dicke Zwiebel
400 g mehlig kochende Kartoffeln
1 EL Butter
etwas Milch
1 EL Öl zum Braten
Salz, Pfeffer

Marinade:
1 kleine Zwiebel
5 EL Öl
3 EL Essig
Salz, Pfeffer
1 Prise Zucker

Die Kartoffeln schälen, grob würfeln und in Salzwasser garen. Inzwischen die Endivie putzen, vom Strunk und sehr groben Rippen befreien und in schmale Streifen schneiden, waschen, gut abtropfen lassen.

Für die Stippe die dicke Zwiebel schälen, würfeln.

Den Speck ebenfalls würfeln. Beides im heißen Öl in einer Pfanne kross ausbraten.

Für die Salatmarinade die Zwiebel schälen, würfeln. Aus Öl, Essig und den Zwiebelwürfeln eine Marinade herstellen, salzen und pfeffern und unter die Endivienstreifen ziehen. Die Kartoffeln abgießen, Butter und etwas Milch zufügen und mit einem Stampfer grob und ganz fein - je nach Geschmack - zerstampfen, den Endiviensalat unterheben und mit der Speck-Zwiebel-Stippe getoppt servieren.

Lecker dazu: Gebratene Blutwurst, Bratwurst oder einfach Spiegeleier.



Weitersagen!

Wer das Land, die Menschen und echte Landerlebnisse in NRW liebt, der kennt www.landservice.de.

Echt. Näher. Dran!

