

Schlesischer Endivensalat

Bio Kochbox KW 51



Schlesischer Endivensalat



MENGENHINWEIS:

- Für 1 Portion die Mengen halbieren
- Für 4 Portionen die Mengen verdoppeln

Für 2 Portionen:

- 1 Endivie
- 1 Zwiebel
- 30 g Cornichons
- 50 g Räuchertofu
- ½ Bund Schnittlauch

Eigener Vorrat:

- Salz, Pfeffer, Zucker
- 4 EL Öl
- 1-2 EL Essig 1 TL Senf

Zubereitung:

Den Endiviensalat putzen, waschen und trockenschleudern. Die Zwiebel pellen und fein würfeln. Cornichons in dünne Scheiben schneiden. Den Tofu fein würfeln und in 1 EL Öl kross anbraten, dann auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Zwiebel und Gurken im Tofu-Fett kurz andünsten, dann in einer Schüssel mit 3 EL vom Cornichons Sud, Weißweinessig, Senf, etwas Salz, Pfeffer, 1 Prise Zucker, Schnittlauch und restlichem Öl verschlagen.

Den Salat mit der Gurkenvinaigrette mischen. Mit Tofuwürfeln bestreut servieren.



Unsere Weinempfehlung
CUVÉE ROTWEIN