Unser Rezept

DER WOCHE

ENDIVIEN-KARTOFFELSALAT

MIT ZITRONEN-TAHIN DRESSING

ZUTATEN

2 Endiviensalat
10 Kartoffeln, gekocht

Dressing

2 EL Tahin
Saft und Schale ½ unbehandelten Zitrone
2 Zehen Knoblauch, gepresst
Wasser nach Bedarf
Salz, Petersilie

Optional: Oliven, getrocknete Tomaten, etc.

ZUBEREITUNG

Alle Zutaten des Dressings gut verrühren und Wasser zugeben bis eine flüssige, sämige Konsistenz entsteht. Eine Weile kalt stellen.

Die Salatblätter übereinanderlegen, fein schneiden und in die Salatschüssel geben.

Die Kartoffeln nach dem Kochen mit kalten Wasser abschrecken, schälen, in Scheiben schneiden und noch heiß unter den Salat mischen.

Optionale Zutaten zugeben und mit dem Dressing mischen.

Auf Tellern anrichten und servieren.

Fertig.

WEIERHÖFER Gartengemüse

Orfeas Fischer und Sara Knapp GbR · Zur Burg 1 · 67295 Bolanden
hallo@weierhoefer-gartengemuese.de · www.weierhoefer-gartengemuese.de