

Gemüse bringt's

Die Gemüsebox im Abonnement

Apfel-Endivien-Salat mit Senfdressing

Zutaten: 1 Kopf Endiviensalat und bspw. noch ein Radicchio, 1 Zwiebel, 2 Äpfel, 1 Zitrone

Für das Dressing: 2 Zitronen, 3 EL Senf, 75 ml Gemüsebrühe, 1 EL Zucker, 75 ml Essig, n.B. Salz und Pfeffer, 1 Prise Cayennepfeffer, 75 ml Öl, n.B. Kräuter

Zubereitung: Den Endiviensalat waschen, trocknen, in 1 cm breite Streifen schneiden und in eine Schüssel geben. Die Zwiebel schälen, in feine Scheiben schneiden. Die Äpfel waschen, das Kerngehäuse entfernen, die Äpfel in Schnitze und anschließend in dünne Scheiben schneiden, mit Zitronensaft beträufeln und unter den Salat heben.

Für das Dressing den Zitronensaft mit dem Senf, der Gemüsebrühe, dem Zucker und dem Essig in einer Schüssel verrühren. Mit Salz und Pfeffer und Cayennepfeffer würzen. Zum Schluss das Öl untermischen. Den Apfel-Endivien-Salat mit dem Senfdressing anmachen, kurz ziehen lassen, dekorativ anrichten. Mit Kräuterzweigen garnieren.

Guten Appetit wünscht ihr **Gemüsebringt's**-Team
www.gemuese-bringts.com