

Äpfel-Endivien-Salat mit Senfdressing



Zutaten:

1 kl Endiviensalat
1 kl Radicchiosalat
1 Zwiebel
½ Bund Frühlingszwiebeln
2 Elstar Äpfel
Saft 1. Zitrone

Dressing
Saft von 2 Zitronen
3 El Senf, mittelscharf
75 ml Gemüsebrühe
1 El Zucker
75 ml Essig
Salz, Pfeffer, Cayennepfeffer
75 ml Öl
n.B. Kräuter zum Garnieren

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

Viel Freude beim Kochen,
Ihr Krewelshof-Team



Natur. Genuss. Lebenslust.