



Endivien-Kartoffelsalat mit Bacondressing

und wachsweichem Ei



20-30min



2 Personen

Heute gibt es einen rustikalen Salat, der keine Wünsche offenlässt: Fruchtige Apfelstückchen und geröstete Walnüsse harmonieren auf feinste Weise mit dem leicht bitteren Geschmack der Endivie, würzigen Sellerieblättern und frischer Petersilie. Serviert wird der Salat auf einem Hügel pikant gerösteter Kartoffeln mit warmem Bacondressing, das einem das Wasser im Munde zusammenlaufen lässt. Der Gipfel? Wachsweiche Eier, lecker!

Was du von uns bekommst

- 2 Bio-Eier ³
- 1 Netz Drillinge
- 1 Päckchen Fleisch- Gewürzmischung
- 25g Walnusskerne ¹⁵
- 1 Packung Baconstreifen
- 1 Schalotte
- 1 Endivie
- 1 Apfel
- 1 Stangensellerie ⁹
- 20g Sellerieblätter & Petersilie ⁹

Was du zu Hause benötigst

- 2TL Honig
- Salz und Pfeffer
- Pflanzenöl
- Essig

Küchenutensilien

- Backofen
- Backblech und Backpapier
- kleiner Topf
- mittelgroße Pfanne
- Sieb

Vergiss nicht, das Gemüse vor der Zubereitung gründlich zu waschen, insbesondere grünes Blattgemüse und Salate.

Allergene

Eier (3), Sellerie (9), Nüsse (15). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

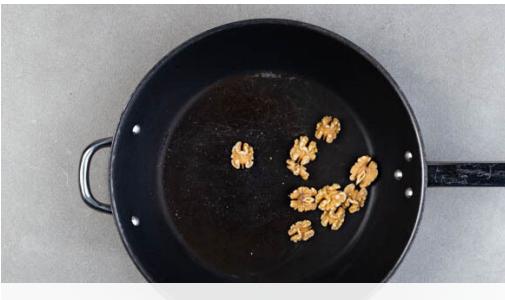
Nährwertangaben pro Portion

Energie 755kcal, Fett 46.7g, Kohlenhydrate 63.4g, Eiweiß 20.6g



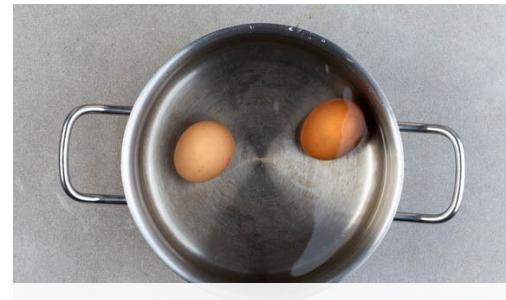
1. Kartoffeln rösten

Den Backofen auf 240°C (220°C Umluft) vorheizen. In einem kleinen Topf ausreichend Wasser für die **Eier** zum Kochen bringen. Die **Kartoffeln samt Schale** mit 1EL Pflanzenöl, der **Gewürzmischung** sowie je 1 Prise Salz und Pfeffer auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech vermengen und in dem ggf. noch vorheizenden Ofen in 22-25Min. knusprig und goldbraun rösten.



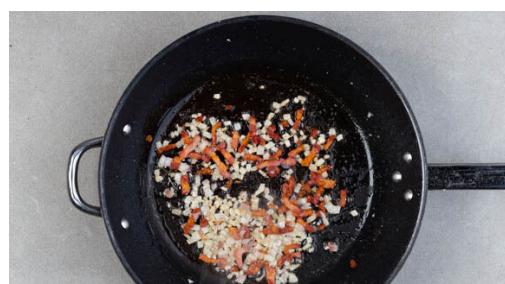
2. Walnüsse anrösten

Die **Walnüsse** in einer mittelgroßen Pfanne ohne Zugabe von Fett bei mittlerer Hitze 1-2Min. anrösten. **Vorsicht**, sie können schnell zu dunkel werden. Zum Abkühlen aus der Pfanne nehmen und beiseitestellen.



3. Eier kochen

Die **Eier** vorsichtig in das kochende Wasser geben und in ca. 6Min. weich kochen. **Tipp:** Wer **härtere Eier** mag, kocht sie 2Min. länger. Die **Eier** in ein Sieb abgießen, kalt abschrecken und schälen.



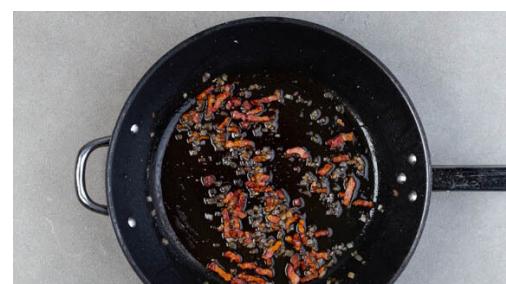
4. Speck & Schalotten braten

Die **Baconstreifen** in der Pfanne mit 1EL Pflanzenöl bei starker Hitze in ca. 7Min. knusprig braten. Inzwischen die **Schalotte** schälen, halbieren und fein würfeln. Die **Schalottenwürfel** in die Pfanne geben und 1-2Min. mitbraten.



5. Salat vorbereiten

Die **1/2 der Endivie** in mundgerechte Stücke schneiden, die **restliche Endivie** wird für dieses Rezept nicht benötigt. Den **Apfel** vierteln, entkernen und in ca. 1cm große Stücke schneiden. Den **Sellerie** in dünne Scheiben, die **Sellerieblätter** und die **Petersilie samt Stängeln** grob schneiden und mit der **Endivie**, den **Äpfeln**, dem **Sellerie** und den **Walnüssen** vermengen.



6. Dressing zubereiten

Die Pfanne vom Herd nehmen und 1EL Pflanzenöl, 3TL Essig, 2TL Honig sowie je 1 Prise Salz und Pfeffer mit dem **Bacon** und den **Schalotten** verrühren. Das **Dressing** nach Belieben mit mehr Honig oder Essig abschmecken und mit dem **Salat** vermengen. Die **Eier** halbieren. Die **Kartoffeln** auf Teller verteilen, den **Salat** darauf anrichten und mit den **Eiern** garniert servieren.