



Endivien-Kartoffelsalat mit Bacondressing

und wachsweichem Ei



20-30min



3-4 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

- 4 Bio-Eier ³
- 2 Netze Drillinge
- 1 Päckchen Fleisch- Gewürzmischung
- 50g Walnusskerne ¹⁵
- 2 Packungen Baconstreifen
- 1 Schalotte
- 1 Endivie
- 2 Äpfel
- 2 Stangensellerie ⁹
- 20g Sellerieblätter & Petersilie ⁹

Was du zu Hause benötigst

- 1EL Honig
- Salz und Pfeffer
- Pflanzenöl
- Essig

Küchenutensilien

- Backofen
- Backblech und Backpapier
- mittelgroßer Topf
- große Pfanne
- Sieb

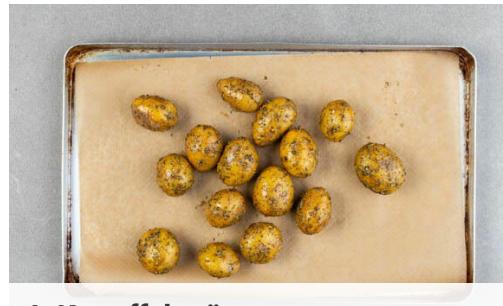
Vergiss nicht, das Gemüse vor der Zubereitung gründlich zu waschen, insbesondere grünes Blattgemüse und Salate.

Allergene

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

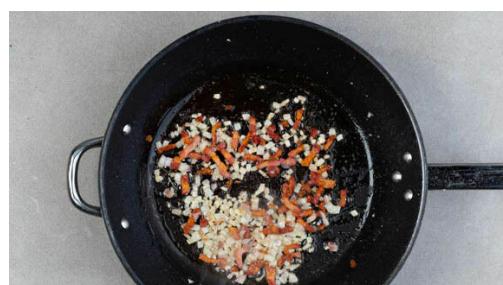
Nährwertangaben pro Portion

Energie 690kcal, Fett 42.8g, Kohlenhydrate 56.9g, Eiweiß 19.0g



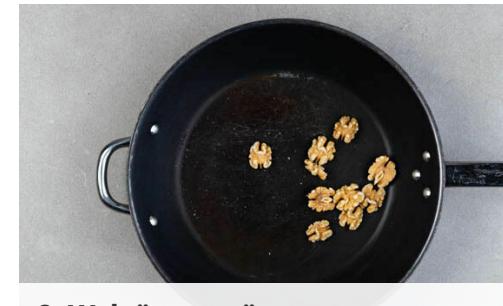
1. Kartoffeln rösten

Den Backofen auf 240°C (220°C Umluft) vorheizen. In einem mittelgroßen Topf ausreichend Wasser für die **Eier** zum Kochen bringen. Die **Kartoffeln samt Schale** mit 2EL Pflanzenöl, der **Gewürzmischung** sowie je 1 kräftigen 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.



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.



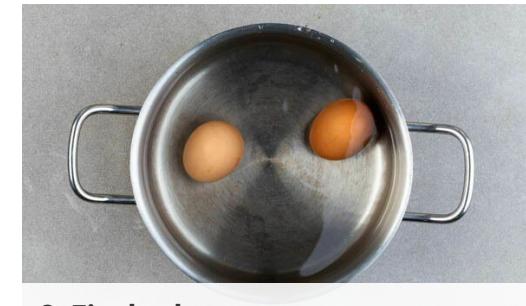
2. Walnüsse anrösten

Die **Walnüsse** in einer großen 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.



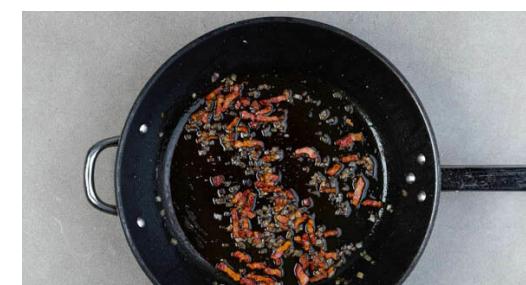
5. Salat vorbereiten

Die **Endivie** in mundgerechte Stücke schneiden. Die **Äpfel** 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.



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.



6. Dressing zubereiten

Die Pfanne vom Herd nehmen und 2EL Pflanzenöl, 2EL Essig, 1EL 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.