

KARTOFFELSALAT MIT ENDIVIE, BÄRLAUCH UND GETROCKNETEN TOMATEN

Rezept: Prof. Michaela Axt-Gadermann

Zutaten für 1 Person:

- 300 g festkochende Kartoffeln
- 75 g Endiviensalat
- 50 g Bärlauch oder Rucola
- 100 g Topinambur
- 1 Schalotte
- 30 g getrocknete Tomaten (ohne Öl)
- 4 EL Gemüsebrühe
- 3 EL Apfelessig
- 1 TL Olivenöl
- 1 TL mittelscharfer Senf
- Salz
- Pfeffer
- 1 TL Pinienkerne (10 g)
- 4 dünne Scheiben Kasseler aufschnitt (40 g)

Zubereitung:

1. Die Kartoffeln gründlich waschen und mit Schale 20 bis 25 Minuten kochen. Abgießen, abdämpfen lassen und heiß pellen. In Scheiben schneiden.
2. Den Endiviensalat putzen, waschen, trocken schütteln und etwas zerpfücken. Den Bärlauch oder Rucola verlesen, waschen, trocken tupfen und grob hacken. Den Topinambur schälen, waschen und raspeln. Die Schalotte schälen und fein würfeln. Die getrockneten Tomaten in Streifen schneiden.
3. Alle vorbereiteten Zutaten mischen. Brühe, Essig, Öl, Senf, Salz und Pfeffer verrühren. Über den Salat geben und kurz durchziehen lassen.

Abschmecken. Die Pinienkerne in einer beschichteten Pfanne ohne Fett rösten. Den Kasseler in Streifen schneiden. Den Kasseler und die Pinienkerne zum Salat geben.