



Unsere Rezeptempfehlung zur BioBox KW 36

Endiviensalat mit Apfel-Meerrettichsahne

Zutatenliste:

Zutaten für 4 Personen:

2 säuerliche Äpfel

2 TL Zitronensaft

75 g frischer Meerrettich

oder etwas Meerrettich aus dem Glas

125 ml Sahne

1 Endiviensalat

2 EL Haselnusskerne

1 Bund Petersilie

Zubereitung:

Für die Sauce die Äpfel waschen, abtrocknen, mit der Schale und dem Kerngehäuse reiben und dem Zitronensaft beträufeln. Die Meerrettichwurzeln waschen, schaben und sehr fein auf die Äpfel reiben.

Die Sahne steif schlagen und unter die Äpfel und den Meerrettich ziehen.

Vom Endiviensalat das Strunkende abschneiden und welke Blätter entfernen. Die Staupe in Blätter zerlegen, waschen, abtropfen lassen und trocken schleudern.

Die Haselnüsse in einer Pfanne ohne Fettzugabe rösten, bis sie duften. Die Kräuter waschen, trocken schleudern und fein hacken. Die gehackten Nüsse und Kräuter unter den Endiviensalat mischen und mit der Apfel-Meerrettichsahne überziehen oder diese dazu reichen.