



demeter

Hof Mahlitzsch GbR
Mahlitzsch Nr. 1
01683 Nossen
Tel: 035242-65620
Fax: 035242-656219



Endivie pikant & fruchtig



Zutaten

1 Endiviensalat,
300 g Trauben blau und grün,
200 g Duc de Bourgogne,
50 g Walnüsse,
1 TL mildes Paprika,
1 Msp. Chilli,
4 EL Bio-Sonnenblumenöl,
Saft 1/2 Zitrone,
1 Tl Zucker,
1 Pr. Salz

Zubereitung

Endivie waschen, in dünne Streifen schneiden und auf einer Salatplatte anrichten.

Weintrauben waschen, halbieren und darauf geben.

Chilli und Paprika mischen, den Käse darin wälzen, ihn in kleinere Stücke schneiden und zu dem Salat geben.

Walnüsse zerbröseln und darüber streuen.

Öl, Zitrone, Zucker und Salz zu einer Salatsoße verrühren und über den Salat gießen.