

GRENZENLOS KOCHEN

ENDIVIENSALAT MIT GORGONZOLA

WIE NICKI IHN UNS ZAUBERT...



Zutaten (4 Personen)

1 Kopf Endiviensalat

250 gr Gorgonzola

4 Scheiben Toast

2 EL frischer Schnittlauch

6 EL Olivenöl

4 EL Balsamico (Weiß)

Salz & Pfeffer

Den Endiviensalat waschen, schneiden und in eine große Salatschüssel geben. Aus Öl und Essig eine Salatsauce zaubern, mit Salz und Pfeffer würzen und über den Salat geben. Den Gorgonzola zerbröseln. Den Toast klein würfeln und in Olivenöl knusprig rösten. Anschließend die Toastwürfel und den Gorgonzola über den Salat streuen. Mit frisch geschnittenem Schnittlauch garnieren und sofort servieren dann sind die Toastwürfel noch schön knackig!

DER ENDIVIENSALAT HAT EINEN ETWAS BITTEREN GESCHMACK -
PERFEKT MIT DEM GORGONZOLA. ICH SERVIERE DAS GERNE ZUSAMMEN
MIT FRISCHEM TOMATENSALAT.
BUON APPETITO WÜNSCHT, EURE NICKI



MüZe Süd

Familienzentrum Stuttgart e.V.