



ENDIVIEN MEDITERRAN

Zutaten

1	kleiner Endiviensalat, 150g
10	schwarze Oliven, halbiert
1 EL	Kapern (in Lake)
2 EL	Rosinen
4 EL	Olivenöl
2	Zehen Knoblauch
2 EL	Balsamico

Zubereitung:

Die Endivien grob brechen, auf einem großen Salatteller anrichten und den Balsamico darüber träufeln.

Eine Pfanne erhitzen, den feingeschnittenen Knoblauch, sowie die Rosinen hineingeben, etwas Olivenöl darüber geben und zusammen alles anrösten. Zum Schluss die Kapern und Oliven hineintun. Das Ganze über den Salat verteilen und genießen!

Tipp:

Salat wirkt immer schöner und macht mehr Freude, wenn er etwas gröber auf einem großen Salatteller angerichtet ist. Dafür einfach z.B. die glatten Endivienblätter brechen, einmal um den Handrücken wickeln und auf den Teller legen.

Abwandlungen:

- Ein paar getrocknete Tomaten und/oder angeröstete Pinienkerne harmonieren auch sehr gut noch dazu!
- Angebratene Polenta-Ecken, gegrillte Zucchini oder Tofu-Feta schmeckt ebenfalls dazu!
- Wer keine Rosinen mag, kann frische Apfelspalten verwenden.
- Die krossen Tofubällchen mit Senfdip aus der „Vegan Masterclass To Go“ passen auch dazu!