

Endiviensalat mit Sauerrahm-Senf-Marinade

Zutaten

1 Endiviensalat

1/8 L Sauer Sahne

1 EL Senf (zum Beispiel Ganzkornsenf)

2 EL Kräuter

Zitronensaft und Salz

Zubereitung

Endiviensalat waschen, gut abtropfen lassen und fein schneiden. Für die Marinade Kräuter waschen und fein hacken. Saure Sahne, Senf und Kräuter gut vermischen und mit Salz abschmecken. Zitronensaft sparsam verwenden. Marinade mit dem Salat gut mischen und anrichten.