

# Gratinierter Eisberg-Kartoffelsalat

Eisbergsalat lässt sich nicht nur im Sommer zu leckeren Salaten verarbeiten, er „kann es auch im Winter“:

## Zutaten

1 kleiner Eisbergsalat  
500g Kartoffeln  
2 rote Zwiebeln  
30g Walnüsse  
200g würzigen Käse  
2 EL Rapsöl  
250 ml Gemüsebrühe  
2 EL Balsamico Bianco  
1-2 EL Orangensaft  
2 TL süßer Senf  
1-2 TL Agavendicksaft  
Salz  
Pfeffer

## Zubereitung

Kartoffeln in der Schale in Salzwasser garen. In der Zwischenzeit die Vinaigrette vorbereiten: Die Zwiebeln halbieren und in Ringe schneiden. Öl in einer Pfanne erhitzen, Zwiebeln darin andünsten und mit Essig, Brühe und Orangensaft ablöschen. Mit Agavendicksaft, Senf, Salz und Pfeffer abschmecken. Die Kartoffeln abgießen, pellen und noch heiß direkt in die Vinaigrette schneiden. Die Kartoffeln lauwarm abkühlen lassen. In der Zwischenzeit den Eisbergsalat in Streifen schneiden, den Käse ebenfalls in Streifen schneiden oder grob reiben. Eine Gratinform mit etwas Öl ausstreichen. Endiviensalat und Nüsse unter die Kartoffeln mischen und in der Form verteilen. Den Käse darüber geben, unter dem heißen Grill gratinieren und direkt servieren.