



Warmer Endivien-Kartoffelsalat

Zutaten

(Für ca. 6 Personen)

1 kg Kartoffeln (mehlig kochend)	2 Eier
2 Köpfe Salat (Endivien-salat)	100 g Speck, gewürfelt, geräuchert
1 große Zwiebel (rot)	Essig
50 g Butter	Salz
200 ml Milch	Pfeffer

Zubereitung

1. Kartoffeln waschen und schälen. Anschließend kochen. Endiviensalat waschen und mit einer Salatschleuder trocken schleudern. Anschließend in feine Streifen schneiden. Zwiebeln schälen. In Ringe schneiden oder würfeln. Milch in einem Topf erhitzen.
2. Butter in eine Pfanne geben. Butter erhitzen bis sie geschmolzen ist. Dann Speck dazu geben und knusprig anbraten. Gekochte Kartoffeln mit einem Stampfer zerkleinern. Dazu Milch, Eier und Salz verwenden.
3. Salatstreifen unter die heiße Kartoffelmasse heben. Zwiebeln und Speck dazu geben und alles miteinander vermengen. Mit etwas Essig, Pfeffer und Salz würzen.

Tipp: Dazu eine Bratwurst servieren.