



## Endiviensalat mit Winterobst

Für 6 - 8 Personen

1 Kopf Endivie  
1 Apfel  
1 Banane  
1/2 Tasse getrocknete  
Aprikosen  
1 kleine Handvoll  
gehackter Nüsse  
Salatsoße  
100 ml Sahne  
100 ml Schmand oder  
saure Sahne  
2 EL milder heller Essig  
Pfeffer, etwas Zucker  
1 große gekochte  
Kartoffel

Die äußeren groben Blätter der Endivie entfernen. Die Endivie halb durchschneiden und den bitteren Strunk herausschneiden. Die Blätter gründlich waschen und in einer Salatschleuder oder in einem sauberen Küchentuch gut trocknen.

Für die Salatsoße die Zutaten in einer großen Schüssel verrühren und abschmecken. Die Kartoffel zerdrücken und unter die Soße mischen.

Die Endivienblätter auf einem Schneidbrett fein schneiden und in die große Schüssel mit der Salatsoße geben.

Den Apfel waschen, ungeschält in kleine Stifte schneiden und sofort mit dem Salat vermischen, damit er seine helle Farbe behält. Die Banane schälen, in Scheiben schneiden und auch sofort mit dem Salat vermischen.

Den Salat mit den Aprikosen und den gehackten Nüssen garnieren.



### Weitersagen!

Wer das Land, die Menschen und echte Landerlebnisse in NRW liebt, der kennt [www.landservice.de](http://www.landservice.de).

Echt. Näher. Dran!

