

## Senf-Dressing für Endiviensalat

### Zutaten für 4 Portionen :

1 kleiner Kopf Endiviensalat  
3 EL Mazola Weizenkeimöl  
1 EL Weißweinessig  
1 TL Dijon Senf mit 4 roten Früchten  
8 EL Speckwürfel  
8 EL Walnuskerne enthäutet und grob zerkleinert  
Salz  
Zucker



### Zubereitung :

Den Endiviensalat gründlich waschen, dabei beim zweiten Mal lauwarmes Wasser verwenden, das nimmt den bitteren Geschmack des Endiviensalates. Die Endivien-Salatblätter trocken schleudern und mundgerecht zerpfücken.

Die Speckwürfel ohne Fett in einer beschichteten Pfanne goldbraun anrösten und erkalten lassen.

In einer passenden Salatschüssel Öl, Essig und Senf mit dem Schneebesen zu einer cremigen Marinade verrühren. Mit Salz und Zucker abschmecken. Die Endivien-Salatblätter gut mit der Marinade vermengen und auf 4 Teller verteilen. Speckwürfel und gehackte Walnuskerne darüber streuen. Rezept von [www.kochbaeren.de](http://www.kochbaeren.de)

Hinweis : Bei frisch geernteten Walnüssen kann man die Haut von den Walnussskernen leicht abziehen. Ältere Walnussskerne lassen sich nicht mehr häuten.