

ENDIVIENSALAT MIT KARTOFFELN UND RÄUCHERTOFU



Zutaten für 2 Personen:

6 mittelgroße Kartoffeln
Ein halber Kopf Endiviensalat
150 ml Gemüsebrühe
2 EL Olivenöl
2 Zwiebeln
3 Knoblauchzehen
2 EL Heller Balsamicoessig
2 TL mittelscharfer Senf
100g Räuchertofu
1 EL Bratolivenöl
Salz und Pfeffer

Die Kartoffeln in der Schale gar kochen, etwas abkühlen lassen, pellen und in Würfel schneiden.

Den Salat waschen und in Streifen schneiden.

Den Räuchertofu in Würfel schneiden, das Bratolivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Würfel knusprig anbraten.

In einer weiteren Pfanne 2 EL Olivenöl erhitzen und die Zwiebeln darin glasig andünsten, den Knoblauch pressen und zu den Zwiebeln geben, noch 2 Minuten bei schwacher Hitze garen. Mit der Gemüsebrühe ablöschen, kurz aufkochen lassen. Vom Herd nehmen und Senf und Balsamico einrühren.

Den Salat mit den noch lauwarmen Kartoffeln mischen, das lauwarme Dressing über den Salat geben und 20 Minuten ziehen lassen. Nach Geschmack noch mit Salz und Pfeffer würzen.

Die Räuchertofu-Würfel auf dem Salat verteilen.