



## Endiviensalat mit Äpfeln, Walnüssen und Ei

Eine frische, knackige Abwechslung für eine Mahlzeit zwischen Weihnachten und Sylvester, oder eine gute Vorspeise für ein gelungenes Menü.

Zutaten für 4 Personen

- 4 Eier
- 60 g Walnusskerne
- 4 Scheiben Schwarzbrot
- 20 g Butter
- 1 TL Kräutersalz „Berghelden“ gemahlen
- 1 Kopf Endiviensalat
- 2 kleine Äpfel
- 1 EL Zitronensaft
- 200 g saure Sahne
- 50 g Wasser
- 20 g „Balsamessig Holunder-Blüte“
- 2 TL „Salat & Co.“
- 1 TL Alpensteinsalz
- 1 TL Zucker
- etwas schwarzer Pfeffer

Eier mittelhart kochen, abschrecken, pellen und vierteln. Walnusskerne grob zerbröckeln und in einer Pfanne ohne Fett kurz anrösten und beiseite geben. Schwarzbrot in Würfel schneiden, in die Pfanne geben und mit Butter und „Berghelden“ knusprig braten. Endiviensalat waschen, in feine Streifen schneiden und in eine Schüssel geben. Äpfel waschen, vierteln, Kernhaus und Strunk entfernen, in dünne Spalten schneiden und mit Zitronensaft beträufeln. Saure Sahne mit „Salat & Co.“, Holunder Blüten Balsamessig und den restlichen Zutaten in einen Schüttelbecher geben, gut schütteln und eventuell noch mit Alpensteinsalz und schwarzer Pfeffer abschmecken. Endiviensalat mit Apfelspalten und Walnusskernen mischen und auf 4 Teller oder Salatschüsseln verteilen. Soße darüber gießen und mit Brotwürfeln und Eiern garniert servieren.

**Tipp:** Mit gebratenen Hühnerbrustfilet-Streifen ist es auch für Fleischliebhaber eine vollwertige Mahlzeit.