

# Kochen mit Klaus

## Endiviensalat mit Balsamico-Walnuss

### Zutaten: (Für 4 Personen)

- 1 Zwiebel, 5 EL Balsamico-Essig Walnuss, 6 EL Olivenöl, Salz,
- Pfeffer, 3 EL Wasser, 25 g TK-Italienische Kräuter (Aldi), 2 TL Zucker,
- 5 Walnusskerne, ½ Endiviensalat, 3 Lauchzwiebeln, ½ Gurke, Kresse
- 10 Radieschen, 1 rote Paprika, 10-12 Cocktailtomaten, Basilikum

### Zubereitung:

1. Gemüse putzen, waschen, abziehen. Ein paar Zwiebelringe zur Garnierung abschneiden, den Rest mit Lauchzwiebelweiß fein würfeln. Salat putzen, waschen, trockenschütteln u. in Streifen schneiden. Paprika klein würfeln. Gurke in halbe, Radieschen in ganze Scheiben u. Lauchzwiebel in Ringe schneiden. Tomaten halbieren.



2. Balsamico-Essig, Olivenöl, Wasser, Zwiebelwürfel, Zucker u. Kräuter vermischen. Mit Salz u. Pfeffer abschmecken.



3. Gurken, Tomaten, Paprika, Radieschen u. Lauchzwiebeln unter den Salat heben, Dressing zufügen u. alles gründlich vermischen. Mit Zwiebelringen, Walnusshälften, Kresse u. einer Basilikumkrone garniert servieren.



*Tipp des Chaoten: Dazu Kräuterbaguette reichen, superlecker!*

