

Endivien-Kartoffelbrei

Quelle: Chefkoch
Für ca. 4 Portionen

Zutaten

- 1 Kopf Endiviensalat
- 1 kg mehlig kochende Kartoffeln
- 1 große Zwiebel
- 150 g mageren Schinkenspeck
- Milch

Zubereitung

Den Endiviensalat gut waschen, in feine Streifen schneiden und für einige Zeit in Wasser legen, damit der Salat nicht zu bitter ist.

Den Speck und die Zwiebeln anbraten und zur Seite stellen.

Die Kartoffeln schälen und kochen. Die noch warmen Kartoffeln stampfen und Milch hinzugeben, bis ein geschmeidiger Kartoffelbrei entsteht. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen.

Zum Schluss den Endiviensalat unterheben.

Dazu passt zum Beispiel gut: Fisch oder Frikadelle oder ...

(Tanja)