

## **Geschmortes Endiviengemüse.**

### **Zutaten für 4 Personen:**

1 Stk mittelgroßer Kopf Endiviensalat  
40 g Butter  
2 Stk gewürfelte Schalotten  
100 g Speck durchwachsen geräuchert  
40 ml Sahne  
20 ml Weißwein trocken  
Salz  
Pfeffer  
Muskat

### **Zubereitung:**

Endiviensalat in grobe Stücke und den Speck in feine Streifen schneiden.

Butter im Topf schmelzen lassen, Speck und Zwiebeln darin kräftig anbraten. Endivien zufügen und leicht mit anschmoren.

Mit Weißwein und Sahne auffüllen und leicht einkochen.

Am Ende mit Salz, Pfeffer und wenig Muskatnuss abwürzen.

Viel Spaß beim Ausprobieren!

Ihre Frank Schwarz Gastro Group GmbH



**FRANK SCHWARZ**  
G A S T R O   G R O U P   G M B H