

# Gebratener Endiviensalat (Scarole alla Napolitana)

 [sites.arte.tv /schlemmenmitgerarddepardieu/de/gebratener-endiviensalat-scarole-alla-napolitana-apeinesdents](https://www.arte.tv/schlemmenmitgerarddepardieu/de/gebratener-endiviensalat-scarole-alla-napolitana-apeinesdents)

Rezept

Neapel

für 4 Personen (Rezept von Antonio Tubelli und Laurent Audiot)



40 Gramm Rosinen in etwas lauwarmem Wasser 15 Minuten einweichen.

30 Gramm Pinienkerne im Backofen goldbraun rösten. In der Zwischenzeit 40 Gramm in Salz eingelegte Kapern unter fließendem Wasser abspülen und 1 kg Endiviensalat putzen.

In einer nicht haftenden Pfanne 2 grob zerdrückte Knoblauchzehen andünsten, die Endivienblätter zugeben und weich dünsten. Die gerösteten Pinienkerne, die eingeweichten Rosinen, einige entsteinte schwarze Oliven, die Kapern und 4 Anchovisfilets hinzufügen.

Alles gut vermischen und abschmecken. Zum Schluss noch ein paar Spritzer Colatura darüber geben und lauwarm servieren.