

## Dill-Pute auf Endivien-Untereinander

Endiviensalat ist ein klassischer Herbstsalat. Wegen seines Milchsafts schmeckt er immer ein kleines bisschen herber als die meisten anderen Salate. In Kombination mit Kartoffelstampf und mildem Putenfleisch passt Endiviensalat wunderbar.



Die Angaben für alle Zutaten sind zugeschnitten auf eine Mahlzeit für jeweils 4 Personen.

### Zutaten:

- 1 kg Kartoffeln
- 2 Zwiebeln
- 200 g Räuchertofu
- 2-4 EL Essig (je nach Geschmack)
- 10 g Butter
- 150 ml Milch
- 1 Prise Muskat
- 100 g Hartkäse (Grana Padano oder Parmesan)
- 1 Bund Schnittlauch
- 1 Endiviensalat
- 500 g Putenbrust
- 2 EL Öl
- 2 Frühlingszwiebeln
- 200 g Schmand
- 1 EL Senf

- ½ Bund Dill
- Salz
- Pfeffer

**Zubereitung:**

- **Arbeitszeit:** 40 Min.
- **Kochzeit:** 30 Min.
  
- Kartoffeln schälen und in Salzwasser gar kochen.
- Währenddessen die Putenbrust in Streifen schneiden und in heißem Öl anbraten. Die Frühlingszwiebeln klein schneiden und dazugeben. Schmand und Senf hinzufügen und 5 Min. garen. Danach mit gehacktem Dill, Salz und Pfeffer verfeinern.
- Zwiebeln schälen und fein hacken. Den Räuchertofu sehr klein schneiden und zusammen mit den Zwiebeln knusprig anbraten. Endiviensalat waschen, abtrocknen und in feine Streifen schneiden. Milch mit der Butter in einem Topf erhitzen. Gegarte Kartoffeln stampfen und die heiße Butter-Milch Mischung darüber geben, dann weiterstampfen. Räuchertofu, geriebenen Käse und Zwiebeln, sowie die Endiviensalatstreifen in den Kartoffelstampf geben.
- Mit Salz, Pfeffer und Muskat sowie Essig abschmecken.
- Dill-Putenbrust und Endivien-Untereinander mit Schnittlauch garnieren und heiß servieren.