

Holländischer Endivien-Stamppot



500 g Kartoffeln	schälen, in Salzwasser kochen, abgießen und gut ausdämpfen lassen, grob zerdrücken.
Endiviensalat	waschen und in feine Streifen schneiden.
1 Zwiebel	schälen und in möglichst kleine Würfel schneiden
1 EL Weißwein-Essig	
3 EL Sonnenblumenöl	
Pfeffer und Salz	miteinander vermischen, Endivie und Zwiebelwürfel damit vermischen und alles unter die Kartoffeln heben.

Der Stamppot passt gut als Beilage zu gebratenem Fisch.

Tipp: Man kann auch durchwachsenen Speck würfeln, auslassen und zusammen mit dem Fett unter den Stamppot rühren.
Dann das Öl weglassen