



## ***Kartoffelpüree mit Endivie und Käse***

1 kg Kartoffelpüree  
400 g Endiviensalat  
200 g Käse

wie gewohnt zubereiten.  
waschen, in feine Streifen schneiden.  
in kleine Würfel schneiden. Endivien und Käse unter  
das heiße Püree geben.

Gut zu wissen: Durch die Hitze verliert der Endiviensalat die Bitterstoffe und wird dadurch milder im Geschmack.