

Rosenkohlsalat



Zutaten für zwei Personen:

8-10 Rosenkohl-Röschen

Salz

Vinaigrette:

Salz, Pfeffer

eine Prise Zucker

1/2 TL Dijon-Senf

1 EL Weißweinessig

3 EL Olivenöl

1. Rosenkohl putzen und halbieren, 6-10 Minuten in Salzwasser blanchieren.

2. Vinaigrette mischen und den abgetropften Rosenkohl mindestens 15 Minuten in der Vinaigrette ziehen lassen.

Hinweise:

Dieses Rezept eignet sich prinzipiell auch als Resteverwertung für übrig gebliebenen gekochten Rosenkohl.

Rosenkohlsalat kann man auch mit in Streifen geschnittenem Romanasalat kombinieren. Die Salatstreifen aber erst ganz zum Schluss zugeben.

Schlagworte:

mittel, Zubereitung ca. 15 min, Gesamtzeit ca. 35 min, Beilagen, Salat, deutsch

Rezept und Foto: Walter
Stand 13.01.2023