AUFWAND	KOCHDAUER	SAISON	HERKUNFT
mittel	25 Min.	Herbst	Italien

MOZZARELLA-TOMATENSALAT MIT KNUSPRIGEM ROSENKOHL



Rezept: Donna Hay. The new easy. AT-Verlag 2015 - Foto: compactcook

KURZ VORGESTELLT

Der saftige Salat mit den knusprigen Rosenkohlblättern bringt ein überraschendes Essvergnügen.

ZUTATEN (4 PERSONEN)

1	Büffelmozzarella	2 EL	Balsamico-Essig
3	Tomaten	5 EL	Olivenöl
1 EL	Oreganoblätter	4 Pr	Zucker
3 EL	Minzeblätter, gehackte	400 g	Rosenkohl
			Meersalz, Pfeffer aus der Mühle

ZUBEREITUNG

1. Ofen auf 180° C vorheizen. Den Rosenkohl putzen, den Ansatz wegschneiden und in Blätter zerteilen. Mit Öl und Salz vermengen und auf ein mit Backpapier belegtes Blech verteilen. Gut 10 Min. goldbraun backen.
2. Die Teller leicht einölen und salzen. Den Mozzarella in Scheiben schneiden und auf die Teller geben. In Schnitze geschnittene Tomaten auf die Teller legen. Oregano, Minze, Zwiebel, Essig, Öl, Zucker, Salz und Pfeffer mischen und darauf verteilen. Mit den noch warmen Rosenkohlblättern garnieren. Einen Faden Olivenöl über den Rosenkohl geben und sofort servieren.