AUFWAND	KOCHDAUER	SAISON	HERKUNFT
klein	15 Min.	Herbst	Europa

PECORINO

SALAT MIT ROHEM ROSENKOHL UND PECORINO



Rezept: Daniela Chemelli. Take out. 2021. weicherumbruch.ch - Foto: Dieter Kuhn, Wohlen

KURZ VORGESTELLT

Das Trio Rosenkohl, geriebener Hartkäse und geröstete Nüsse an einer einfachen Salatsauce ergibt einen eleganten Wintersalat. - An alle Verächter von Rosenkohl: Der nicht gekochte ist knackig frisch und schmeckt ganz anders als gekocht.

ZUTATEN (4 PERSONEN)

500 g	Rosenkohl	40 g	Pecorino
40 g	Baumnüsse	2 EL	Zitronensaft
4 EL	Olivenöl		Salz
			Pfeffer aus der Mühle

ZUBEREITUNG

1. Rosenkohl rüsten und fein in eine Form hobeln.
2. Nüsse in einer Pfanne etwas anrösten. Grob hacken und zum Rosenkohl geben.
3. Mit Salz, Pfeffer, geriebenem Pecorino, Olivenöl und etwas Zitronensaft gut vermischen.

VARIANTEN: Statt Pecorino passt auch Sbrinz oder Parmesan. Pistazien ersetzen ebenso Baumnüsse.