

AUFWAND
klein

KOCHDAUER
15 Min.

SAISON
Herbst

HERKUNFT
Europa

SALAT MIT ROHEM ROSENKOHL UND PECORINO



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, schmeckt ganz anderes als gekochter.

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.