

Blumenkohlsalat mit Pinienkernen

Zutaten für 4 Portionen:

1 Blumenkohl – 1-2 Schalotten – 100 ml Olivenöl – 50 ml Balsamico Bianco – Salz – Pfeffer – 10 g Pinienkerne – Parmesan – Basilikum

Zubereitung:

- Blumenkohl putzen, in kleine Röschen schneiden und in etwas Salzwasser garen. Wenn er noch etwas bissfest ist, abgießen und beiseite stellen
 - Schalotten schälen und fein würfeln, Basilikum in feine Streifen schneiden
 - Aus Öl, Balsamico, Salz und Pfeffer eine Salatsauce herstellen
 - Blumenkohl, Schalotten und Basilikum mit der Sauce mischen
 - Pinienkerne in einer Pfanne ohne Öl anrösten, Parmesan reiben
 - Beides über den Salat streuen und servieren.
-
- Dazu passen (Ofen-)Kartoffeln

Wir wünschen guten Appetit!

