

FÜR 2 PORTIONEN

GERÖSTETER BLUMENKOHLSALAT MIT GRANATAPFEL, ROSINEN UND HASELNÜSSEN

2 EL Olivenöl
1 EL Butter
350 g Blumenkohl, kleine Röschen
2 EL Haselnüsse, gebackt
Salz
½ Bund Petersilie, fein gehackt
½ Granatapfel, Kerne ausgelöst
1 EL Rosinen
1 EL Waldhonig
3 EL Zitronensaft

1. 1 EL Olivenöl und die Butter in einer großen beschichteten oder gusseisernen Pfanne erhitzen. Blumenkohlröschen dazugeben und zuerst unter Rühren einige Minuten anbraten. Dann die Temperatur auf mittlere Hitze reduzieren und den Blumenkohl so lange garen, bis die Röschen bissfest sind. Kurz vor Ende der Garzeit die Haselnüsse untermischen und alles leicht salzen. **2.** Blumenkohl mit Petersilie, Granatapfelkernen und Rosinen in eine Schüssel geben. **3.** Für das Dressing 1 EL Olivenöl, Honig und Zitronensaft gut verrühren und mit dem warmen Blumenkohl vermischen. Salat mit Salz und eventuell noch etwas Zitronensaft abschmecken und sofort servieren.

