

Gerösteter Blumenkohlsalat mit Spinat und Tomaten

Gerösteter Blumenkohlsalat mit Spinat und Tomaten

Zutaten für 4 Personen

Schwierigkeitsgrad: Einfach

Zubereitungszeit: 30 Min.

Menu: [07.12.2016](#)

Creation: [Stefan Würsch](#) / [Kurt Kaufmann](#)

Für 4 Personen:

ZUTATEN:

1 kleiner Blumenkohl (ca.600gr.)
5 EL Olivenöl
2-3 EL weisser Balsamico-Essig
1 1/2 TL Honig
1 grosse Handvoll Salatspinat (roh)
250 gr. Cherrytomaten, halbiert
Salz, Pfeffer

ZUBEREITUNG:

Backofen auf 200 ° vorheizen
Die Blumenkohlrischen mit 2 EL Olivenöl, Salz und Pfeffer mischen.
Auf ein mit Backpapier belegtes Backblech verteilen und im
Backofen (oben) ca. 20 Minuten lang rösten.
Dabei mehrfach wenden. Herausnehmen und leicht auskühlen lassen.

Sobald der Blumenkohl nur noch warm ist in eine Schüssel geben,
das restliche Olivenöl (3EL), Essig, Honig, Spinat und Tomaten,
Salz und Pfeffer dazugeben und gut vermischen.
Ev mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Tipp: Essig, Öl und Honig vorher gut mischen