Gerösteter Blumenkohlsalat mit Spinat und Tomaten

Zutaten für 4 Personen

Schwierigkeitsgrad: Einfach

Zubereitungszeit: 30 Min.

Menu: <u>07.12.2016</u>

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 Blumenkohlröschen 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. Herausnehmenv 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, Oel und Honig vorher gut mischen

1/1