

## Salat mit Blumenkohl, Pilzen und Pesto

### Für 2 Personen

$\frac{1}{2}$ kleinen Blumenkohl	125 g Pfifferlinge	12 Schalotten
1 Knoblauchzehe	1 TL Olivenöl	Saft von $\frac{1}{2}$ Zitrone
Salz, Pfeffer	1 EL Pinienkerne	$\frac{1}{2}$ Bund Rucola
2 $\frac{1}{2}$ EL hochwertiges Olivenöl	1 EL weißer Balsamico-Essig	1 EL geriebener Parmesan
Salz, Pfeffer		

Den Blumenkohl in Röschen teilen und in einer Pfanne mit etwas Olivenöl so lange braten, bis die Röschen bissfest sind. Für das Pesto Pinienkerne in einer kleinen Pfanne ohne Fettzugabe rösten und abkühlen lassen. Den Rucola waschen und trocken schleudern.

Pfifferlinge putzen. Schalotten und Knoblauchzehe schälen und fein würfeln. Die Pilze mit Schalotten und Knoblauch in einer Pfanne im heißen Olivenöl anbraten. Vom Herd nehmen und warm halten.

Pinienkerne, Rucola, Olivenöl und Balsamico-Essig im Mixbecher mit dem Stabmixer glatt mixen. Dann den Parmesan unterrühren und das Pesto mit Salz und Pfeffer abschmecken. Lauwarmen Salat auf zwei Teller verteilen, mit Rucolapesto beträufeln und genießen.

Christian Henze am 10. Januar 2020