

Winter-Salat mit geröstetem Rosenkohl, Birne und Käse

Für 2 Personen:

1 kleiner Kopfsalat	1 Radicchio	200 g Rosenkohl
1 Birne	50 g Nüsse	50 ml heller Essig
1 TL geschnittener Dill	1 TL körniger Senf	50 ml Sonnenblumenöl
50 ml Walnussöl	Salz, Pfeffer, Zucker	80 g Schweizer Halbhartkäse

Den Backofen auf 180 Grad (Ober-/Unterhitze) vorheizen.

Den Rosenkohl von den äußeren Blättern befreien, den Strunk abschneiden und die kleinen Kohlköpfe halbieren. Auf ein mit Backpapier belegtes Blech geben, salzen, pfeffern und mit etwas Öl beträufeln. Einmal durchmengen und circa 15 Minuten im Ofen garen.

In der Zwischenzeit den Salat vom Strunk befreien, klein zupfen, waschen und trocken schleudern. Die Birne vierteln, das Kerngehäuse entfernen und in dünne Spalten schneiden. Eine Pfanne heiß werden lassen und die Nüsse darin rösten. Für das Dressing Essig, Dill, Senf, 1 Prise Salz, Pfeffer und 1 Prise Zucker verrühren. Das Öl hinzufügen und gut verrühren.

Den Salat in eine Schale geben, mit dem Rosenkohl belegen und die Nüsse darauf verteilen. Das Dressing über den Salat geben, aus dem Käse (vorzugsweise Tête de Moine) kleine Rosetten hobeln und auf dem Salat verteilen.

Zora Klipp am 17. November 2020