Rezept

Klassischer Blumenkohlsalat

Ein Rezept von Klassischer Blumenkohlsalat, am 29.04.2024

Zutaten

1	Blumenkohl
1 Bund	Petersilie
2 EL	Himbeeressig
	Salz
2	Schalotten
3 EL	Rapsöl
	Pfeffer

Rezeptinfos

Portionsgröße Zutaten für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 100 kcal

Zubereitung

1. Blumenkohl putzen, zarte grüne Blättchen stehen lassen und waschen. Den Strunk kreuzweise einstechen. Blumenkohl im Ganzen in wenig Wasser in ca. 20 Min. bissfest garen.

---

2. Schalotten schälen und würfeln. Petersilie waschen, trocken schütteln und hacken. Öl mit Essig, 3 EL Kochwasser, Pfeffer und Salz verrühren. Schalottenwürfel und Petersilie bis auf 1 EL unterrühren. Blumenkohl auf einem Teller anrichten und das Dressing darübergeben. Mit übriger Petersilie garnieren.