

Rezept

Schneller Rosenkohl-Maronen-Salat

Ein Rezept von Schneller Rosenkohl-Maronen-Salat, am 25.04.2024

Zutaten

400 g Rosenkohl (frisch oder TK)	Salz
5 EL Olivenöl	1 EL Butter
200 g Maronen (gegart und vakuumverpackt)	Pfeffer
6 EL Apfelessig	2 TL flüssiger Honig
2 TL körniger Senf	1 Schalotte

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Portionen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 265 kcal

Zubereitung

1. Frischen Rosenkohl putzen und waschen, große Köpfe halbieren. In kochendem Salzwasser in ca. 10 Min. bissfest kochen, abgießen und abtropfen lassen. TK-Rosenkohl ca. 5 Min. garen.
2. In einer großen Pfanne 1 EL Öl und die Butter erhitzen, Rosenkohl und Maronen darin bei schwacher Hitze unter Rühren ca. 5 Min. anbraten. Salzen und pfeffern. Essig, Honig, Senf, Salz und Pfeffer zu einer Vinaigrette verrühren, übriges Öl unterschlagen. Schalotte schälen, fein hacken und untermischen. Rosenkohl und Maronen in der Vinaigrette wenden und servieren. Dazu passt Bauernbrot.