Rezept

# Gegrillter Spitzkohl mit Remoulade

Ein Rezept von Gegrillter Spitzkohl mit Remoulade , am 12.10.2024

## Zutaten

| | |
|---|---|
| **125 g** | Radieschen |
| **½** | Bio-Zitrone |
| **100 g** | Salatmayonnaise |
| | Pfeffer |
| **2** | Eier (M) |
| **4 EL** | Olivenöl |
| **100 g** | Cornichons |
| **300 g** | griechischer Joghurt (10 % Fett) |
| | Salz |
| **1 Beet** | Kresse |
| **4** | kleine Spitzkohl (à ca. 350 g) |

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 420 kcal, 34 g F, 13 g EW, 15 g KH

## Zubereitung

1. Die Radieschen waschen und putzen. Cornichons abtropfen lassen. Beides würfeln. Die Zitronenhälfte heiß waschen, trocknen und 1 TL Schale abreiben. Abrieb, Joghurt und Mayonnaise verrühren, salzen und pfeffern. Radieschen und Cornichons untermischen. Kresse abbrausen, vom Beet schneiden und die Hälfte unter die Remoulade mischen. Eier in 8-10 Min. hart kochen und abschrecken.

2. Den Backofengrill vorheizen. Die Spitzkohle waschen, putzen und längs halbieren. Mit Olivenöl bestreichen und mit Salz und Pfeffer würzen. Die Spitzkohlhälften auf dem Rost unter dem heißen Backofengrill (mit ca. 20 cm Abstand) oder in einer stark erhitzten Grillpfanne auf jeder Seite 4-6 Min. grillen.

3. Inzwischen die Eier pellen und fein hacken. Den gegrillten Spitzkohl mit der Remoulade auf Tellern anrichten. Mit gehacktem Ei und der restlichen Kresse bestreut servieren.