hr1-DOLCE VITA

Julia Kutas

Ceasar‘s Salad mit Rosenkohl und Parmesantalern

ZUTATEN
für 4 Personen

2 Scheiben Ciabatta
einige Spritzer Olivenöl
1 EL getrocknete Kräuter der Provence
2 EL Fleur de Sel
200 g Rosenkohl
2 EL Chiliöl
200 g frisch geriebener Parmesan
1 großer Römersalat

Dressing
2 EL Dijonsenf
2 EL frisch geriebener Parmesan
100 ml Olivenöl
Saft von ½ Zitrone
1 EL Weißweinessig
Salz und Pfeffer

ZUBEREITUNG

Ciabatta grob würfeln, mit Olivenöl, Kräutern und Fleur de Sel auf einem Blech im vorgeheizten Ofen bei 200 °C 5–10 Minuten goldbraun rösten. Zur Seite stellen.

Rosenkohl putzen und halbieren. In einer Pfanne Chiliöl erhitzen, Rosenkohl darin scharf anbraten, bis er an einigen Stellen Farbe annimmt. Ein Backblech mit Backpapier auslegen. Parmesan in ca. 2 x 2 cm großen Häufchen darauf verteilen, dabei genug Abstand lassen. Im vorgeheizten Ofen bei 200 °C 5–10 Minuten backen, bis die Hügelchen zu Talern werden. Abkühlen lassen, wenn die Taler fest werden, vom Backpapier ablösen.

hr1-DOLCE VITA

Für das Dressing alle Zutaten mit dem Stabmixer cremig verrühren. Römersalat putzen, waschen, trocken schleudern und in Vierecke schneiden. In einer Schüssel mit dem Rosenkohl mischen, mit Dressing gut marinieren. Für den Transport Ciabatta-Würfel, Parmesantaler und Salat getrennt einpacken. Vor dem Servieren Salat mit den Würfeln und Talern toppen.

Aus:

Julia Kutas
City Picknick. Lunchbox to go, Movie Night Snacks, Rooftop Picknick & vieles mehr
ISBN: 978-3-85033-974-2
Verlag: Brandstätter, 2016
Preis: 12,99 Euro