



# ROSENKOHL-BROTSALAT

Für ca. 4 Portionen

150g Kastenbrot

3 Rote Beete

2 Zwiebeln

500g Rosenkohl

**Für die Marinade:**

2 EL Senf

1,5 EL Öl

2 TL Agavendicksaft

**Für das Dressing:**

4 EL Öl

1,5 EL Essig

1 TL Senf

1 Spritzer Zitrone

Salz, Pfeffer

Senf, Öl und Agavendicksaft für die Rosenkohlmarinade vermengen. Den Rosenkohl abkochen, sodass er noch bissfest ist und anschließend marinieren.

Die Rote Beete und die Zwiebeln schälen und würfeln. Das Brot ebenfalls in Würfel schneiden. Zunächst die Rote Beete und danach die Brotwürfel in der Pfanne anbraten.

Öl, Essig, Senf, und ein bisschen Zitronensaft für das Dressing verrühren und mit etwas Pfeffer und Salz abschmecken.

Mische alles zusammen und serviere den Rosenkohl-Brotsalat lauwarm.

Guten Appetit!

