

ROSENKOHL BROTSALAT

FÜR CA. 4 PORTIONEN

150 g altes Brot
3 Rote Bete
2 Zwiebeln
500 g 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 Bete und die Zwiebeln schälen und würfeln. Das Brot ebenfalls in Würfel schneiden. Zunächst die Rote Bete 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!