



# Blumenkohlsalat

Homepagerezepte

Portionen 4

## ZUTATEN

1 Kg Blumenkohl

Salz

Zitronensaft

Salz, Pfeffer weiß  
gemahlen, Prise Zucker

60 ml Weißweinessig

60 ml Rapsöl

40 ml Wasser  
(Kochwasser vom  
Blumenkohl)

frische Kräuter

z.B. Petersilie,  
Schnittlauch oder Kerbel

## ZUBEREITUNG

Blumenkohl vorbereiten und in kleinere Röschen teilen und in Salzwasser garen (gut abtropfen lassen)

Kräuter fein hacken oder schneiden

Salz, Pfeffer, Zucker, Blumenkohlwasser, Essig und Öl zu einer Soße verrühren

Die Hälfte der Kräuter begeben und den Blumenkohl (lauwarm) in dieser Sauce vermengen und ziehen lassen

portionieren und mit den restlichen Kräutern bestreuen