



Rosenkohlsalat mit Mandarinen und Mozzarella

Rosenkohl ist nicht jedermanns Sache, aber dieser Salat belehrt Euch vielleicht eines Besseren.

Zutaten für 4 Personen

- 800 g Rosenkohl
- 2 EL „Würzmarinade Salat & Co“
- 1 TL Kräutersalz „Berghelden“ gemahlen
- 2 Mandarinen
- 150 g Mozzarella
- 20 g Pinienkerne
- Für das Dressing
- 2 EL „Würzmarinade Salat & Co“
- 2 EL „Balsamessig Holunder-Blüte“
- 2 TL Kräutersalz „Berghelden“ gemahlen
- 1 EL Senf mittelscharf
- 1 EL Honig

Rosenkohl waschen, den unteren Strunk abschneiden, die losen Blätter entfernen und halbieren.

Mit 2 EL „Würzmarinade Salat & CO“, Kräutersalz „Berghelden“ aus der Mühle und braunen Zucker in eine Pfanne geben und rundherum etwas anrösten. 100 ml Wasser zugeben und einköcheln lassen. Beiseite geben und abkühlen lassen. Mandarinen schälen, von der groben Haut befreien und in Stücke schneiden. Mozzarella abtropfen lassen und in Würfel schneiden.

In einem Schüsselchen Zutaten für das Dressing mit einem Schneebesen zu einer homogenen Soße rühren. Rosenkohl, Mandarinen und Mozzarella auf Salatteller oder Schüsselchen anrichten, mit Dressing begießen und mit Pinienkernen garniert servieren.

Tipp: Anstatt Pinienkerne kann man auch Hanfsamen, gehackte Walnüsse oder Cashewkerne verwenden.