REZEPTTIP

Feldsalat mit geröstetem Rosenkohl

Hier kommt das Duo infernale des guten Geschmacks!

vegan | Zubereitungszeit: etwa 30 Min. | einfach

Bilder: © Ariane Bille für BVEO

Zubereitung

- Backofen auf 200 °C vorheizen und ein Backblech mit Backpapier auskleiden.
- Rosenkohl putzen, Strunk abschneiden und äußere Blätter entfernen.
- 3 EL Olivenöl mit Agavensirup und Chiliflocken vermengen. Auf das Backblech geben und auf oberer Schiene im Ofen etwa 20 Min. goldbraun rösten, bis er gar ist.
- Couscous nach Packungsanleitung zubereiten und auf dem Tellerrand verteilen.
- Feldsalat putzen, waschen, trockenschleudern und in die Mitte des Tellers geben. Trauben waschen, abtropfen lassen und auf dem Salat verteilen.
- Aus dem restlichen Olivenöl, Essig, Senf und Meersalz und Pfeffer ein Salatdressing rühren.
- Rosenkohl auf dem Salat verteilen und dann mit dem Dressing vermengen. Mit gehackten Walnüssen und einem Spritzer Zitrone genießen.

Zutaten für 2 Personen:

- 500 g Rosenkohl
- 5 EL Olivenöl
- 1 EL Agavensirup
- 0,5 TL Chiliflocken
- 200 g Couscous
- 100 g Feldsalat
- 16 Trauben
- 1 EL Weißweinessig
- 1 TL süßer Senf
- Meersalz und Pfeffer
- 1 TL gehackte Walnüsse
- 1 Spritzer Zitrone