



© le menu

Warmer Rosenkohlsalat

Für 4 Personen

Zubereiten: ca. 20 Minuten

Backen: ca. 25 Minuten

Backpapier für das Blech

Zutaten

- 500 g Rosenkohl, halbiert
- 200 g tiefgekühlte Marroni, aufgetaut
- 4 EL Rapsöl, (1)
- 200 g Feta, in Stücke gebrochen
- ½ Granatapfel, Kerne herausgelöst
- 1 Bio-Orange, abgeriebene Schale und ganzer Saft
- 4 EL Rapsöl, (2)
- Salz, Zucker, Pfeffer

Zubereitung

Rosenkohl und Marroni mit Öl (1) mischen, würzen, auf das vorbereitete Blech geben. In der Mitte des auf 200 °C vorgeheizten Ofens 20–25 Minuten backen. Rosenkohl und Marroni anrichten, Feta und Granatapfelkerne darüberstreuen. Orangenschale und -saft mit Öl (2) mischen, würzen, Sauce über den Salat träufeln.

Tipp

Granatapfelkerne lassen sich durch getrocknete Cranberrys ersetzen.

Rezept: lemenu.ch

Quelle: <https://zeitlupe.ch/panorama/essen-trinken/>