

ROSENKOHLSALAT MIT GRANATAPFELKERNEN



Zutaten für 4 Portionen:

250 g Rosenkohl Röschen

1/2 Granatapfel

1/2 Avocado

30 g Parmesansplitter

50 ml weißer Balsamico

1 EL Zucker

1 TI Salz

50 ml Olivenöl

50 ml neutrales Öl

Zubereitung:

Den Rosenkohl waschen, die äußeren Blätter entfernen und dann in dünne Streifen schneiden.

Die Kerne aus dem halben Granatapfel auslösen und zu den Rosenkohl Streifen geben.

Die Avocado schälen, entkernen und in kleine Würfel schneiden.

In der Zwischenzeit alle Zutaten des Dressings zusammen in ein Glas oder Gefäß geben und gut verrühren, bis sich Zucker und Salz gelöst haben.

Den Rosenkohl zusammen mit der Avocado und den Granatapfelkernen in eine Schüssel geben und mit dem Dressing übergießen. Den Parmesan darauf verteilen.