

LAUWARMER ROSENKOHL-SALAT MIT NÜSSEN UND SPECK



Zutaten für 4 Portionen:

1 kg Rosenkohl
1 kleine Zwiebel
120 g Schinkenspeck
2 EL Pflanzenöl
1 Prise Puderzucker
80 g grob gehackte
Walnusskerne
Zitronensaft
Muskat
Salz, Pfeffer

Zubereitung:

Den Rosenkohl putzen und die äußere Blätter entfernen. Dann waschen und in Scheiben schneiden oder vierteln. Die Zwiebel häuten und fein würfeln. Dann die Speckwürfel zusammen mit den Zwiebeln in einer Pfanne in heißem Öl braun braten.

Mit einer Schaumkelle aus der Pfanne nehmen und den Rosenkohl darin unter wenden 5-7 Minuten braun anbraten. Mit einer Prise Puderzucker bestäuben und aus der Pfanne nehmen.

In einer Schüssel mit dem Speck-Zwiebel-Mix und den Nüssen vermengen und mit einem Spritzer Zitronensaft, Muskat, Salz und Pfeffer abschmecken. Noch lauwarm servieren!