

Romanesco-Salat

**Dieses Rezept wird auch Kohlhasser und Kinder überzeugen.
Wunderbar knusprig durch den Crunch und
raffiniert durch die Salatsauce.**

Zutaten

1 Romanesco
3 EL (Haselnuss)öl
1 TL Zucker
1 TL Fleur de sel

Haselnuss-Crunch

30g Haselnüsse
10g Butter
20g Parmesan

Salatsauce

4 EL Olivenöl
2 EL Balsamico, weiss
1 EL Feigensenf
Salz, Pfeffer

Zubereitung

15 Minuten + ca. 15 Minuten braten

- 1** Den Romanesco in kleine Röschen zerteilen. Die Röschen in einer Schüssel mit Öl, Zucker und Salz mischen und auf ein mit Backpapier belegtes Blech geben.
- 2** Für den Crunch die Haselnüsse grob hacken und in einer Pfanne ohne Fett rösten, bis sie duften. Etwas abkühlen lassen und mit Butter und Parmesan zu Streuseln verkneten. In eine ofenfeste Form krümeln.
- 3** Den Romanesco im auf 180°C vorgeheizten Backofen etwa 10–15 Minuten goldbraun rösten. Zusätzlich den Crunch in den Backofen geben und 10 Minuten backen.
- 4** Für die Salatsauce alle Zutaten verrühren. Den Romanesco auf Teller verteilen und mit der Salatsauce beträufeln. Crunch darüberstreuen und geniessen.

Tipp

Granatapfelkerne oder Mandarinen geben dem Salat eine fruchtig-frische Note.

