



Blumenkohlsalat mit Serrano

und Apfel in einem würzigen Käsedressing



ca. 25min



2 Personen

In der Küche kreativ zu werden ist unsere größte Leidenschaft. Heute hat das mit der Kreativität mal wieder super geklappt, denn dabei ist dieses Rezept herausgekommen: ein lauwarmer Blumenkohlsalat mit knusprig gebratenem Serranoschinken, verfeinert mit einem herzhaft-leckeren Käsedressing. Für Süße und Säure sorgen eingelegte Äpfel und Zwiebeln, Petersilie steuert die Frische bei und Rauchmandeln den Crunch. Köstlich!

- 1 kleiner Blumenkohl
- 1 rote Zwiebel
- 1 Apfel
- 1 Pck. Serranoschinken
- 25g Rauchmandeln ³
- 10g Petersilie
- 1 Knoblauchzehe
- 100g junger Gouda, gerieben ¹
- 80g Roter Blattsenf ²

- ½TL Senf ²
- Salz und Pfeffer
- Zucker
- Olivenöl
- Essig

- mittelgroßer Topf
- große Pfanne
- Stabmixer mit hohem Gefäß
- Sieb

Allergene
Milch (1), Senf (2), Schalenfrüchte (3).
Kann Spuren von anderen Allergenen
enthalten.

Energie 707kcal, Fett 52.3g,
Kohlenhydrate 22.4g, Eiweiß 36.0g



In einem mittelgroßen Topf ausreichend gesalzenes Wasser für den **Blumenkohl** zum Kochen bringen. 1 EL Essig, 1 kräftige Prise Salz und 1 Prise Zucker gut verrühren. Die **Zwiebel** schälen, halbieren und in feine Streifen schneiden. Den **Apfel samt Schale** vierteln und in dünne Scheiben schneiden, dabei das Kerngehäuse entfernen. Mit den **Zwiebeln** und dem **Einlegesud** vermengen.



Die **Rauchmandeln** grob hacken. Die **Petersilienblätter** und **-stängel** separat grob schneiden. Den **Knoblauch** schälen und halbieren.



Den **Blumenkohl** in mundgerechte Röschen schneiden und in das kochende Wasser geben. In 3-4Min. bissfest kochen, dann in ein Sieb abgießen und abkühlen lassen.
Tipp: Der **Blumenkohl** gart beim Abkühlen noch etwas weiter.



Die **½ der Rauchmandeln**, die **Petersilienstängel**, die **½ des Knoblauchs** oder mehr nach Belieben und die **½ des Käses** mit 2EL Olivenöl, 1TL Essig, ½TL Senf, 1 kräftigen Prise Salz und 4-5EL Wasser in einem hohen Gefäß mit einem Stabmixer glatt pürieren. Nach Geschmack mit mehr Salz würzen.



Den **Serranoschinken** in einer großen Pfanne mit 1EL Olivenöl bei mittlerer bis starker Hitze portionsweise 30Sek.-1Min. auf jeder Seite knusprig braten.



Den **Blattsenf**, den **Blumenkohl** und die **eingelegten Äpfel und Zwiebeln samt Sud** mit dem **Käsedressing** vermengen. Den **Blumenkohlsalat** auf Teller verteilen, mit dem **Serranoschinken** und den **übrigen Rauchmandeln** garnieren. Mit den **Petersilienblättern** und (frisch gemahlenem) Pfeffer bestreut servieren.