

# Spitzkohl-Zitronen-Salat mit gebratenem Käsebrot

**Für 2 Personen**

**Für den Salat:**

1/2 kleiner Spitzkohl	2 EL Olivenöl	1/2 Bund Schnittlauch
1 Bio-Zitrone	1 TL Kapern	1/2 TL Korianderkörner
Salz, Pfeffer	1 Prise Zucker	

**Für das Käsebrot:**

1 EL Butterschmalz	2 Scheiben Graubrot	1 Knoblauchzehe
4 Scheiben Bergkäse, dünn	Pfeffer	

Vom Kohl die äußeren unschönen Blätter entfernen, dann den Strunk ausschneiden und den Kohl in feinste Streifen schneiden oder hobeln. In einer Pfanne mit 1 EL Olivenöl die Kohlstreifen kurz und kräftig anrösten, dann in eine Schüssel geben und abkühlen lassen. Schnittlauch abspülen, trocken schütteln und fein schneiden. Die Zitrone heiß abwaschen, abtrocknen, etwas Schale abreiben und den Saft auspressen. Die Kapern fein hacken und die Korianderkörner im Mörser zerstoßen. Zu den Kohlstreifen Zitronensaft, 1 EL Olivenöl, Kapern, Zitronenabrieb und Schnittlauch geben und alles gut vermischen. Dann mit Salz und Pfeffer würzen und mit Zucker und Koriander abschmecken. In einer Pfanne mit Butterschmalz die Brotscheiben von beiden Seiten rösten, außen sollten sie knusprig, innen noch warm sein. Von der Knoblauchzehe die Spitze abschneiden und mit der Schnittstelle die Brote einreiben. Die Käsescheiben entrinden, Brote mit dem Käse belegen. Kurz unter der Grillschlange oder bei Oberhitze im Ofen schmelzen lassen, mit frisch gemahlenem Pfeffer bestreuen. Den Salat anrichten und die Brote dazu reichen.

Vincent Klink am 13. August 2015