

# Spitzkohl-Salat mit gebratenem Käsebrot

**Für 4 Personen**

**Für den Salat:**

1 kleiner Spitzkohl	3 EL Olivenöl	1 Bund Schnittlauch
1 Bio-Zitrone	2 TL eingelegte Kapern	1/2 TL Korianderkörner
Salz	Pfeffer	1 Prise Zucker

**Für das Käsebrot:**

1 EL Butterschmalz	4 Scheiben Roggenmischbrot	1 Knoblauchzehe
8 dünne Scheiben Bergkäse	Pfeffer	

Vom Kohl die äußeren eventuell welken Blätter entfernen. Den Kohlkopf halbieren, dann den Strunk ausschneiden. Kohl auf einer stabilen Küchenreibe in feinste Streifen schneiden bzw. hobeln.

In einer Pfanne 1 EL Olivenöl erhitzen. Die Kohlstreifen darin 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. Zitrone halbieren und auspressen.

Die Kapern abtropfen lassen und fein hacken.

Korianderkörner im Mörser zerstoßen.

Zitronensaft, 2 EL Olivenöl, Kapern, Zitronenschale und Schnittlauch zu den Kohlstreifen, geben und alles gut vermischen. Dann mit Salz und Pfeffer würzen und mit Zucker und Koriander abschmecken.

Butterschmalz in einer großen Pfanne erhitzen. Die Brotscheiben darin von beiden Seiten rösten. Außen sollten sie knusprig, innen warm sein.

Den Backofen auf Grillfunktion vorheizen.

Von der Knoblauchzehe eine Spitze abschneiden. Brotscheiben mit der Schnittstelle der Knoblauchzehen abreiben.

Die Käsescheiben entrinden. Brote mit dem Käse belegen. Kurz im heißen Backofen schmelzen lassen.

Käsebrote auf Teller verteilen, etwas Pfeffer frisch darüber mahlen. Den Salat dazu anrichten.

Vincent Klink am 23. August 2018