

Blumenkohl-Salat

Für 2 Portionen

1 kleiner Blumenkohl (400 g)	1 Bio-Zitrone	4 Stiele glatte Petersilie
0,5 Bund Koriander	3 Frühlingszwiebeln	2 EL Olivenöl
1 EL Sesamsaat, hell	0,5 TL Harissa	Salz, Pfeffer, Zucker

Blumenkohl waschen, putzen, in Röschen teilen und in kochendem Salzwasser bissfest garen. Anschließend abgießen und in eine Schüssel geben. Die Zitrone heiß waschen und abtrocknen, die Schale reiben und eine Hälfte auspressen. Petersilie und Koriander waschen, trocken tupfen und grob hacken. Die Frühlingszwiebeln putzen, waschen und in Ringe schneiden. Aus Kräutern, Olivenöl, Zitronensaft, Sesam und Harissa ein Dressing anrühren. Mit Salz, Pfeffer und Zucker würzen. Den Blumenkohl auf Tellern anrichten, Dressing darüber verteilen und mit den Frühlingszwiebeln bestreuen.

Steffen Henssler am 06. Februar 2013