

Blumenkohl-Salat mit Granatapfelkernen und Pistazien

Zutaten: (für 4 Personen)

- 1 Blumenkohl, ganz, ggf. mit Blättern
- 1 mittelgrosse Zwiebel
- 80 ml Olivenöl
- 25 g Petersilie
- 10 g Pfefferminze
- 10 g Estragon
- 80 g Granatapfelkerne
- 40 g Pistazien
- 1 EL Kümmel
- 1 ½ EL Zitronensaft
- Salz

Zubereitung:

- Ofen auf 180 Grad Umluft einstellen.
- 1/3 des Blumenkohls fein raffeln oder mit einer Mandoline in feine Scheibchen schneiden.
- 2/3 des Blumenkohls in Röschen (ca. 3 cm) rüsten. Die Blätter nicht wegwerfen, sie werden mit verwendet.
- Zwiebel nicht zu fein hacken.
- Blumenkohlröschen und -Blätter auf ein Backblech mit Backpapier verteilen, die Zwiebeln darunter mischen, mit Olivenöl gut mischen und alles mit Salz würzen. Ca. 20 Min. im Ofen rösten.
- Die rohen Blumenkohlscheibchen in einer grossen Schüssel mit Zitronensaft mischen.
- Petersilie, Pfefferminze und Estragon nicht zu klein hacken.
- Granatapfelkerne und die gehackten Kräuter mit dem rohen Blumenkohl mischen.
- Kümmel im Mörser mahlen, die Pinienkerne leicht anquetschen. Beides in einer kleinen Sauteuse leicht anrösten.
- Nach der Garzeit die Ofen-Blumenkohlrösschen auf dem Blech abkühlen lassen. Das überschüssige Olivenöl zum rohen Blumenkohl abgiessen. Beide Teile mischen.
- Gegebenenfalls mit noch etwas Salz, Olivenöl und Zitronensaft abrunden.