

Lauwarmer Romanescosalat

Ein schneller Salat mit Romanesco für die Party und das Grillfest

etwa 4 Portionen  gelingt leicht  bis 20 Minuten



Zutaten:

Zutaten:

etwa 750 g Romanesco (grüner Blumenkohl) , 1 Kopf
Salz
2 EL Essig , z.B. Walnussessig
frisch gemahlener Pfeffer
2 EL Olivenöl
½ Bund Frühlingszwiebeln
1 rote Peperoni
2 hart gekochte Eier (Größe M)
150 g Dr. Oetker Crème légère
1 Ei (der Größe M)
Paprikapulver edelsüß
Thymianblätter oder
Korianderblätter

1 Zubereiten:

Romanesco putzen und in nicht zu kleine Röschen teilen. Röschen etwa 15 Min. in Salzwasser kochen, dann auf einem Sieb gut abtropfen lassen. Essig mit Salz, Pfeffer, Zucker und Öl verrühren, über die noch warmen Röschen geben und etwa 1 Std. durchziehen lassen.

2 Romanesco auf eine Platte geben. Frühlingszwiebeln waschen und in Ringe schneiden. Peperoni putzen und in feine Ringe schneiden.

Hinweis: Da die Peperoni sehr scharf ist, ziehen Sie bei der Verarbeitung der Schote am besten Gummihandschuhe an. Hart gekochte Eier würfeln, Frühlingszwiebeln sowie Peperoni zugeben, mit Salz und Pfeffer würzen.

3 Crème légère und Ei in einem Topf verrühren, auf mittlerer Hitze unter ständigem Rühren mit einem Schneebesen erhitzen (aber nicht kochen lassen). Soße mit Salz sowie Paprika würzen und die Hälfte über den Romanesco geben.

4 Gemüsemischung darüber verteilen. Thymian- oder Korianderblättchen abspülen, trockentupfen und den Salat damit bestreuen. Verbleibende Soße dazu reichen.