

Rotkohlsalat mit Rosmarin-Pizzabrot

Ein Salat aus Rotkohl für das nächste Grillfest.

etwa 4 Portionen    gelingt leicht bis 20 Minuten



Zutaten:

Rotkohlsalat:

900 g Rotkohl
2 EL Essig
2 EL Olivenöl
Salz
frisch gemahlener Pfeffer
2 EL Wild-Preiselbeeren
50 g Sonnenblumenkerne
gehackter Rosmarin
2 Birnen , nicht zu reif

Außerdem:

1 Dr. Oetker Die Ofenfrische
Pizza Vier-Käse

1 Rotkohlsalat:

Rotkohl putzen, vierteln und fein hobeln. Rotkohlstreifen mit Essig, Öl, Salz, Pfeffer und Preiselbeerkompott vermengen und durchziehen lassen. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 250 °C

Heißluft etwa 230 °C

Backzeit: 0 Min.

2 Zubereiten:

Sonnenblumenkerne in einer beschichteten Pfanne rösten und auf einem Teller erkalten lassen. Pizza mit Rosmarin bestreuen und nach Packungsanleitung backen.

- 3 Birnen waschen, vierteln und in dünne Spalten hobeln oder schneiden. Birnen unter den Salat heben und mit den Sonnenblumenkernen bestreuen. Die Pizza in 8 Tortenstücke schneiden und mit dem Salat servieren.



Versuchsküche

Rezepte und Tipps

Tipps aus der Versuchsküche

- Probieren Sie auch andere Sorten aus der Pizza-Range.
- Salat nach Belieben mit Schnittlauchröllchen bestreuen.

