



Blumenkohlsalat

Zutatenliste

1 Blumenkohl
Meersalz
1/2 Bund Basilikum
1-2 EL Weißweinessig
3 EL Olivenöl
Pfeffer
ca. 300 g Zucchini
ca. 300 g Tomaten
1 Chilischote
1 kleine Knoblauchzehe
200 g Mayonnaise
1/2 TL rosenscharfes Paprikapulver
1 TL Zitronensaft

Zubereitung

Den Blumenkohl putzen und in sehr kleine Röschen schneiden, 3-4 Minuten in kochendem Salzwasser garen, abschrecken und abtropfen lassen. Basilikum waschen und klein schneiden. In einer flachen Schüssel Essig, Olivenöl, Salz, Pfeffer und Basilikum mischen.

Den gut abgetropften Blumenkohl dazu geben und etwas ziehen lassen. Zucchini putzen, waschen und klein würfeln. Die Tomaten halbieren und vierteln. Die Chilischote putzen und fein hacken. Den Knoblauch durchpressen. Die Mayonnaise mit Salz, Paprikapulver, Chili, Knoblauch, und Zitronensaft mischen. Die Blumenkohlröschen mit der Mayonnaise mischen. Die Tomaten und Zucchini unterheben.

Originalrezept aus der Greenbag-Küche

Guten Appetit!