



BLUMENKOHLCREMESALAT

von Antje Büsing



ZUTATEN

1 großer Blumenkohl
200 g Frischkäse
150 g Naturjoghurt
2 EL Griechisches Olivenöl*
1 TL Honig
2 EL Schalotten Creme*
2 TL Umami*

1 TL Chakalaka*
1 TL Knobli Genuss Salz*
1 TL Royales Genuss Salz*
Etwas Regenbogen Pfeffer* nach Geschmack

Optional:
frische Petersilie

ZUBEREITUNG

Den Blumenkohl in kleine Röschen teilen und in leicht gesalzenem Wasser 8–10 Minuten bissfest garen. Anschließend gut abtropfen lassen.

Frischkäse, Naturjoghurt, Griechisches Olivenöl, Schalotten Creme und Honig zu einer glatten Creme verrühren. Anschließend Umami, Chakalaka, Knobli Genuss Salz, Royales Genuss Salz und nach Belieben etwas Regenbogen Pfeffer unterrühren und abschmecken.

Den noch warmen Blumenkohl vorsichtig unterheben, bis alle Röschen gleichmäßig mit der cremigen Sauce überzogen sind.

Den Salat mindestens 30 Minuten ziehen lassen. Er schmeckt sowohl lauwarm als auch gut gekühlt besonders lecker.

Tipp:

Mit knusprigen Röstzwiebeln, gerösteten Sonnenblumenkernen oder zerbröseltem Feta verfeinern und zu Gegrilltem, Bratwurst oder frischem Baguette servieren. So wird aus einfachem Blumenkohl ein herrlich cremiger, würziger Salat mit ganz viel Geschmack.

*Edelschmaus Originalprodukt