

## Geriebener Blumenkohlsalat



© le menu

### ZUTATEN

ZUBEREITEN: ca. 30 Minuten

FÜR 4 Personen

#### SAUCE

1 EL Senf

0,5 dl Balsamico bianco

0,5 dl kaltgepresstes Haselnussöl

1 EL glattblättrige Petersilie, fein gehackt

Salz, Pfeffer

#### SALAT

1 Blumenkohl, an der Röstiraffel gerieben

2 EL Olivenöl

Salz, Pfeffer

8 Radieschen, in Scheibchen

8 Dörrtomaten, in Streifen

2 EL Haselnüsse, grob gehackt

Wenig Sbrinz AOP, gehobelt

[www.lemenu.ch](http://www.lemenu.ch)

### ZUBEREITUNG

#### SAUCE

Alle Zutaten zu einer Sauce verrühren, würzen.

#### SALAT

Blumenkohl im heissen Öl unter Rühren 4–6 Minuten braten, würzen. Radieschen, Dörrtomaten und Nüsse mit dem Blumenkohl und der Sauce mischen.

#### FERTIGSTELLEN

Salat anrichten, mit Sbrinz garnieren.