

Blumenkohlsalat à la Bindella, Tel Aviv

Rezept von Roy Soffer

Zutaten (für 6 Portionen):

- 1 mittelgrosser Blumenkohlkopf, in kleine Blumenkohlröschen zerteilt
- 2 Bunde Rucola, grob geschnitten
- 1 Bund Dill, fein geschnitten
- 1 Bund Basilikum, geschnitten
- 1 Bund Minze, geschnitten
- 1 Bund glatte Petersilie, geschnitten
- 60 Gramm Pistazien, geröstet und grob geschnitten
- 60 Gramm Haselnüsse, geröstet und grob geschnitten
- Zesten von zwei Zitronen

Für die Vinaigrette:

- 120 Gramm frischer Zitronensaft
- 80 Gramm Honig
- 4 Gramm Salz
- 125 Gramm Extra Virgin Olivenöl

Zubereitung:

Fügen Sie alle Zutaten der Vinaigrette, bis auf das Öl, in einen Mixer. Tropfen Sie das Öl langsam hinein.

Für den Salat:

Legen Sie die Blumenkohlröschen in einen Mixer und zerkleinern Sie sie zu feinen Körnern (etwa die Grösse von Reiskörnern).

Legen Sie alles zusammen in eine Schüssel und mischen Sie alle Zutaten.

Salzen Sie die Mischung und garnieren Sie den Salat mit Erbsensprossen.

