



Blumenkohlsalat mit Granatapfel und Pistazien

4 Personen · ca. 40 Min · einfach

Zutaten

- 1 großer Blumenkohl (800 g)
- 1 Zwiebel, in groben Ringen (130 g)
- 5½ EL Olivenöl
- 15 g Petersilie, grob gehackt
- 10 g Minze, grob gehackt
- 10 g Estragon, grob gehackt
- 80 g Granatapfelkerne
- 40 g Pistazienkerne, geröstet und grob gehackt
- 1 TL gemahlener Kreuzkümmel
- 1½ EL Zitronensaft
- Salz

Zubereitung

- Ofen auf 200 °C Umluft vorheizen.
- Ein Drittel des Blumenkohls fein raspeln und beiseitestellen. Den Rest in etwa 3 cm große Röschen teilen und mit den Blättern (falls vorhanden) und der Zwiebel in eine Schüssel geben. Mit 2 EL Öl und einer viertel TL Salz mischen, auf einem Blech mit Backpapier verteilen und rund 20 Minuten rösten, bis alles gar und goldbraun ist. Abkühlen lassen.
- Das abgekühlte Röstgemüse mit den restlichen 3½ EL Öl, den Blumenkohlraspeln, den Kräutern, Granatapfel, Pistazien, Kreuzkümmel, Zitronensaft und einer viertel TL Salz in eine große Schüssel geben. Vorsichtig durchheben, auf einer Platte anrichten und servieren.

Tipp: Die Blumenkohlblätter nicht wegwerfen, geröstet werden sie knusprig und richtig gut. Der Blumenkohl lässt sich ein paar Stunden vorher rösten, gemischt wird aber erst kurz vor dem Servieren.

Inspiziert von Ottolenghi, „Simple“

