

Warmer Ofen-Rosenkohl-Chinakohl Salat mit Halloumi



Zutaten (3-4 Portionen)

Salat:

- 500 g Rosenkohl (TK oder frisch)
- 1 kleiner Chinakohl
- 3 Karotten
- 200 g Halloumi
- 1-2 EL Olivenöl
- Salz, Pfeffer

Dressing:

- 150 g Naturjoghurt
- 1 EL mittelscharfer Senf
- optional: 1 TL Dijon-Senf
- 1-2 TL Honig
- 1 TL Zitronensaft oder heller Essig
- 1 EL Olivenöl
- Salz, Pfeffer

Zubereitung

- Ofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.
- TK-Rosenkohl: gefroren mit Öl, Salz, Pfeffer mischen, 25-30 Min. rösten.
- Frischer Rosenkohl: putzen, ggf. halbieren, würzen, 25-30 Min. rösten.
- Chinakohl in feine Streifen schneiden.
- Karotten raspeln.
- Halloumi in Scheiben schneiden, in Pfanne goldbraun anbraten.
- Dressing: Alle Zutaten glatt rühren, abschmecken.
- Chinakohl & Karotten mit Dressing mischen.
- Gerösteten Rosenkohl unterheben oder daraufgeben.
- Halloumi darauflegen und servieren.

ALEXANDRAS
FOOD LOUNGE