

Blumenkohlsalat

Zutaten:

- 1 Kopf Blumenkohl
- 2 Eier
- Salz
- 1/16 l Salatöl
- 2 EL Essig oder Zitronensaft
- 1 TL Senf
- 1 TL Öl
- 2 EL Kräuter

Zubereitung:

1 Kopf Blumenkohl putzen, waschen und in kochendes Salzwasser geben, in etwa 15 Minuten gar kochen lassen, in Röschen teilen.

Für die Remouladen- Sauce: 2 hartgekochte Eier pellen, das Eigelb durch ein Sieb streichen, mit einem rohen Eigelb und etwas Salz verrühren, dann tropfenweise unter Schlagen 1/16 l Salatöl hinzufügen. Wenn die Masse steif genug ist, 2 Eßl. Essig oder Zitronensaft, 1 Teel. Senf und noch einmal die gleiche Menge Öl hinzufügen.

Das hartgekochte Eiweiß in kleine Würfel schneiden, mit 2 Eßl. gehackten Kräutern unter die Mayonnaise rühren, mit Salz abschmecken und die Blumenkohlröschen vorsichtig mit der Sauce vermengen. Den Salat gut durchziehen lassen.

Gutes Gelingen

Viel Spaß beim Ausprobieren und guten Appetit wünscht
Familie Busch