

Blumenkohlsalat mit Ei

1 Blumenkohl ca. 500g

den ganzen Blumenkohl waschen, in ca. 2 cm dicke Scheiben schneiden
auf ein mit Backpapier belegtes Blech geben

Olivenöl

Blumenkohlscheiben mit Olivenöl bestreichen

bei 200° ca. 20-30 Min. knapp weich backen
Blumenkohl darf leicht Farbe annehmen aber nicht schwarz werden

Vinaigrette

1 Schalotte gehackt

2 EL Peterli gehackt

4 EL Balsamico weiss

7 EL Olivenöl

Salz, Pfeffer

alles gut miteinander vermischen

2 hartgekochte Eier

schälen, in Würfeli schneiden, mit der Vinaigrette mischen

warme Blumenkohlscheiben auf 4 Teller anrichten, Vinaigrette darüber verteilen

4 Cherrytomaten

4 Limettenschnitze

mit Cherrytomaten und Limettenschnitzen garnieren

