



Salat aus geröstetem Blumenkohl

Zutaten: 1 Kopf Blumenkohl, 2 kleine rote Zwiebeln, Olivenöl, Salz, 2 EL schwarze Oliven, 1 EL Kapern, 1 EL Rosinen, etwas Zitronensaft, 1 TL scharfer Senf, eine Handvoll gehackte Petersilie und/oder Dill, schwarzer Pfeffer

Blumenkohl wird von einigen Leuten leidenschaftlich gehasst, von anderen nur abgrundtief verachtet. Aber es gibt auch welche wie mich, die zweimal die Woche Blumenkohl essen. Und ich bin nicht verrückt. Ich bereite meinen Blumenkohl nur so liebevoll zu, dass er hinterher nicht matschig-wässrig-traurig auf meinem Teller herumhängen und dafür auch noch die Schuld bei sich selbst suchen muss. Eine Möglichkeit, einen Blumenkohl würdevoll zu behandeln, ist dieser Salat. Der Blumenkohl wird im Ofen geröstet, was ihm schon mal guttut. Und dann wird er mit Süßem (Rosinen), Saurem (Kapern) und Salzigem (Oliven) zu einem wunderbaren kleinen Abendessen vermischt.

Blumenkohl in Röschen zerteilen – sie müssen nicht gleich groß sein, so werden manche beim Backen besonders knusprig, andere etwas weicher.

Die Röschen auf einem mit Backpapier ausgelegten Blech verteilen, Zwiebeln schälen und vierteln, zwischen den Blumenkohl setzen. Etwas Olivenöl und Salz darübergeben und alles am besten mit den Händen gut vermengen. Das Blech in den auf 200 Grad vorgeheizten Backofen geben, 30 Minuten lang garen lassen. Zwischenzeitlich ab und zu mit dem Kochlöffel die Röschen wenden.

Währenddessen Oliven vierteln, Kapern und Rosinen grob hacken und alles in eine Salatschüssel geben – der Salat schmeckt am Ende besser, wenn man die Zutaten sorgfältig zerkleinert. Olivenöl, Zitronensaft und Senf zu einem Dressing verrühren, darübergießen. Den gerösteten Blumenkohl in die Schüssel geben, Kräuter hinzufügen, alles gut vermengen, pfeffern und eventuell nachsalzen. ◆