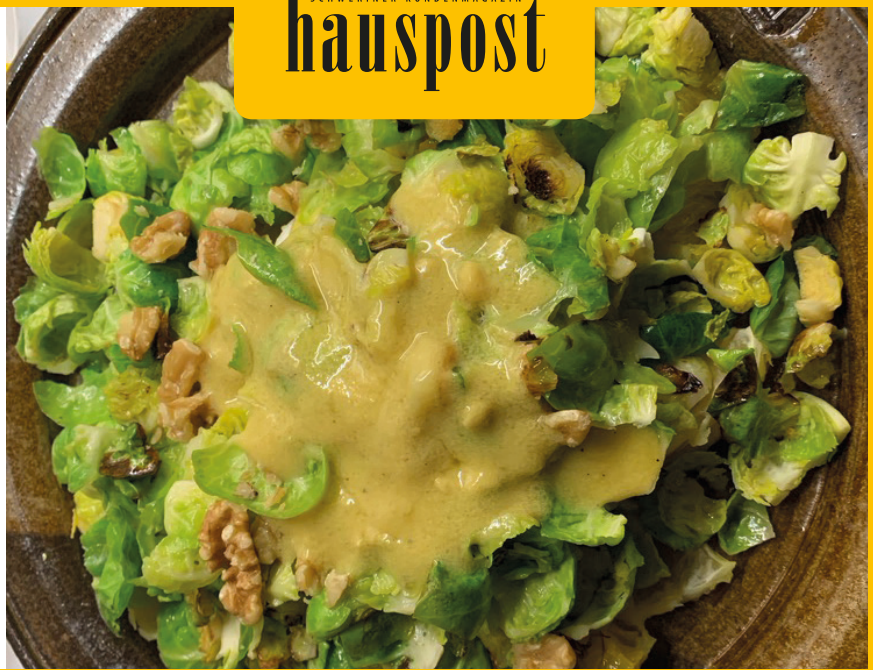


HONIG IM TOPF

Das hauspost-Rezept
aus dem Bienengarten



Sommerlicher Rosenkohl

Zutaten für 2 Portionen:

| | |
|---------|--------------------------|
| 2 | Kugeln Büffel-Mozzarella |
| 2 | Orangen |
| 8 | Walnuss-Hälften, gehackt |
| 1 EL | Senf |
| 4 EL | Balsamico bianco |
| 1 EL | Honig |
| 4 EL | Olivensöl |
| 4 EL | Walnussöl |
| 200 g | Rosenkohl |
| 1 Prise | Muskat |
| 2 EL | neutrales Öl |
| | Salz |

Zubereitung:

- 1** Die Orangen schälen, in Scheiben schneiden und auf Tellern verteilen. Jeweils eine Mozzarella-Kugel in die Mitte setzen.
- 2** Für das Dressing den Senf mit Essig, Orangenabrieb, Honig und Salz sowie Pfeffer verrühren. Die Öle langsam unter Rühren hinzufügen, sodass ein geschmeidiges Dressing entsteht.
- 3** Den Rosenkohl von den äußeren Blättern befreien und vierteln. Öl in einer Pfanne erhitzen und den Kohl anrösten. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen.
- 4** Etwas Wasser zum Rosenkohl geben und solange köcheln lassen, bis es verdunstet ist. Das Gemüse auf den Orangen verteilen und mit dem Dressing beträufeln. Mit Basilikum garnieren und den Walnüssen bestreuen.

Rosenkohl auf ganz
neue Art interpretiert.
Das Rezept stammt aus einer
Fernsehkochshow und wurde
im Hause hauspost
abgewandelt!

