

Gerösteter Blumenkohlsalat



8 Portionen



45 Minuten

ZUTATEN

1 mittelgroßer Blumenkohl

1 Handvoll Snacktomaten

1 Zwiebel

1 Gurke alternativ

Essiggurken

2 TL Paprika edelsüß

1 TL Paprika rosenscharf

1 TL Salz

1 TL Oregano

Dressing:

5 EL grieschischer Joghurt

2 EL Mayo

2 EL Gurkenwasser

1 TL Salz

1 TL Zucker

1 Prise Pfeffer



ZUBEREITUNG

Lauseblattwerk

1. Blumenkohl zu kleinen Röschen stückeln und in eine Auflaufform geben
2. Mit 2 TL Paprika edelsüß, 1 TL Paprika rosenscharf, 1 TL Salz und 1 TL Oregano würzen
3. Gut durchmengen und für 25 Minuten bei 180° Umluft im Ofen rösten
4. In der Zwischenzeit Tomaten, Gurken und Zwiebeln stückeln
5. Danach zusammen mit dem gerösteten Blumenkohl in eine große Schüssel geben
6. Zutaten für das Dressing in einer kleinen Schüssel zusammen mischen und über den Salat geben
7. Alles gut durchmengen und gleich servieren