

# Haidehof Rezepte 2023

Kalenderwoche: 37



GUT  
HAIDE  
HOF

## Blumenkohl Salat

### Zutaten:

- 2 Schalotten, fein gewürfelt
- 3EL Olivenöl
- 1 Lorbeerblatt
- 80g Belugalinsen
- 200ml Haidehof-Rinderbrühe
- 1 Blumenkohl, putzen und in 3 cm Röschen teilen
- Salz
- 100g Parmesankäse, gehobelt mit dem Sparschäler



### *Für das Dressing:*

- 5EL Olivenöl
- 3EL Rotweinessig (man kann auch Weißweinessig oder Apfelessig nehmen)
- 2TL Senf (wer körnigen Senf hat nimmt bitte den)
- 2TL Honig
- 1 Zitrone, nur den Abrieb
- Salz, Pfeffer

Den Backofen auf 180 Grad Umluft vorheizen.

Die Schalotten mit 1 EL Olivenöl in einem Topf glasig dünsten. Linsen, Lorbeerblatt und Haidehof-Rinderbrühe dazugeben, aufkochen und bei schwacher Hitze 30 Minuten köcheln lassen. Nach dem Garen das Lorbeerblatt entfernen.

Die Blumenkohlröschen mit 2 EL Olivenöl und Salz vermischen und auf einem Backblech verteilen. 20-30 Minuten im Ofen backen. Die Zutaten für das Dressing mit einem Schneebesen gut vermischen und abschmecken.

Den noch warmen Blumenkohl mit den Linsen und dem Dressing vermischen und mit den Parmesanstreifen belegen. Zum Salat passen auch saisonale Früchte wie Himbeeren, Blaubeeren ... Wer noch einen kleinen Biss braucht, kann aus Brot auch eigene Croutons machen und diese über den Salat geben.