

## 03. Salate

## Rosenkohl Salat [Nr.356]

Menge: Für 4 Personen

**Zutaten:**

---

400 g	Rosenkohl geputzt, halbiert
1 Stck.	gelbe Paprika entkernt, in Stücken
100 g	Tomaten geviertelt
150 g	Halloumikäse
1 Stck.	Zwiebel halbiert
1 Stck.	Knoblauchzehe
30 g	Sonnenblumen (nativ)Öl
10 g	Essig
1 TL	Senf
1 EL	Honig
¼ TL	Pfeffer
2 Prisen	Muskat
4 Stängel	Thymian abgezupft oder 1 EL getrockneten Thymian

**Zubereitung:**

- 
1. Zwiebel und Knoblauch in feine Stück schneiden  
**Thermomix:** Zwiebel und Knoblauch in den Mixtopf geben, 5 Sek./Stufe 5 zerkleinern und mit dem Spatel nach unten schieben.
  2. Den Halloumi Käse in feine Würfel schneiden
  3. Das Öl, die Halloumiwürfel mit den Zwiebeln- und Knoblauchstücken in eine Pfanne geben, dünsten und anschliessend in eine grosse Schüssel umfüllen.  
**Thermomix:** Halloumiwürfel, Speck und Öl zugeben, 4 Min./120°C/2/Stufe 1 dünsten und in eine große Schüssel umfüllen.
  4. Die Rosenkohl Röschen halbieren, mit Paprika, Essig, Senf, Honig, Pfeffer, Muskat und Thymian ebenfalls in die grosse Schüssel geben.  
**Thermomix:** 200 g Rosenkohl (halbiert) Paprika, Essig, Senf, Honig, Pfeffer, Muskat und Thymian in den Mixtopf geben, 2 Sek./Stufe 6 zerkleinern und zum Speck umfüllen. Weitere 200 g Rosenkohl (halbiert) und Tomaten in den Mixtopf geben, ebenfalls 5 Sek./Stufe 5 zerkleinern und zum bereits zerkleinerten Rosenkohl umfüllen.
  5. Rosenkohlsalat gut vermischen, abschmecken und z. B. als Beilage servieren.