

# Rezept Blumenkohlsalat

## Zutaten

1 großen Kopf Blumenkohl  
1 rote Zwiebel  
1 Bd Schnittlauch oder Frühlingszwiebeln  
3 Esslöffel Öl,  
2 Esslöffel Essig  
3 Esslöffel Wasser  
Salz, Pfeffer und Zucker



## Zubereitung

Blumenkohl putzen, in kleine mundgerechte Röschen teilen und in kochendes Salzwasser geben. Blumenkohl nicht zu weich kochen. In der Zwischenzeit die Marinade vorbereiten. Dazu gibt man den Essig und das Öl in eine Schüssel und würzt es kräftig mit Pfeffer, Salz und Zucker. Dann die rote Zwiebel klein hacken und in die Marinade geben. Noch etwas Wasser dazugeben und die Marinade gut vermischen

Den fertigen Blumenkohl durch ein Sieb abgießen, abtropfen lassen und noch heiß in die vorbereitete Marinade geben. Den Blumenkohl mit der Marinade vorsichtig vermengen. Frühlingszwiebel oder Schnittlauch über dem Salat verteilen und unterheben. Den fertigen Salat ca 1½ durchziehen lassen.

Guten Appetit