

## Rosenkohl-Apfel-Salat mit Ziegenkäsetalern

Zutaten für 4 Personen:

- 150g Feldsalat
- 1 Apfel, 1 Zitrone
- 300g Rosenkohl
- Öl, Pfeffer, Salz, Zucker
- 10g Rosmarien
- 100ml Buttermilch
- 200g Ziegenfrischkäsetaler
- 1 große Süßkartoffel
- 20g Honig
- 150g Joghurt
- 25ml Balsamico-Creme
- gehobelte Haselnüsse oder Mandeln

- 1) Süßkartoffel schälen und in 2x2cm große Würfel schneiden, mit 2EL Öl sowie etwas Salz und Pfeffer in einer Schüssel vermengen und auf einem mit Backpapier belegten Blech verteilen. 3 Rosmarienzweige auf die Kartoffeln legen. Im vorgeheizten Backofen (220 Grad Ober-/Unterhitze oder 200 Grad Umluft) 15-20min backen.
- 2) Äpfel vierteln, Kerngehäuse entfernen und die Viertel in 0,5cm dicke Scheiben schneiden. Rosenkohlröschen putzen und halbieren.
- 3) 100ml Buttermilch, 1EL Zucker und Saft einer halben Zitrone zu Buttermilchdressing verrühren. In einer kleinen Schüssel 150g Joghurt mit 4EL Buttermilch-Dressing vermengen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
- 4) 2EL Öl in einer Pfanne erhitzen und den Rosenkohl 3-5min anschwitzen. Mit 100ml Wasser ablöschen, salzen und köcheln, bis das Wasser verdunstet und der Rosenkohl gar ist. Den Herd ausschalten und den Honig in der warmen Pfanne unter den Rosenkohl rühren.
- 5) In einer großen Schüssel Apfelscheiben, Rosenkohl und Feldsalat vermengen, restliches Buttermilchdressing mit Salz und Pfeffer abschmecken und unter den Salat heben.
- 6) Ziegenfrischkäsetaler in den gehobelten Mandeln wälzen.
- 7) Rosmarienzweige entfernen, Süßkartoffelwürfel und Salat auf den Tellern verteilen, Frischkäsetaler darauf anrichten und mit Balsamico-Creme garnieren. Den Joghurt-Buttermilch-Dip dazu reichen.

Guten  Appetit