



# BLUMENKOHL-BROTSALAT MIT KNOCHENSCHINKEN

## ZUTATEN

Für 2 Portionen:

300 g Blumenkohl  
2 Scheiben Graubrot  
6 EL Olivenöl  
Salz  
Zucker  
1 rote Chilischote  
1 Bio-Zitrone  
20 g Löwenzahn  
100 ml Sauce Hollandaise  
6 Scheiben Westfälischen Schinken

## ZUBEREITUNG

Vorbereitungszeit: ca. 15 Minuten

Garzeit: ca. 10 Minuten

1 Blumenkohl waschen, trocken tupfen und den Strunk entfernen. Blumenkohl und Brot in ca. 2 x 2 cm große Stücke schneiden. 4 EL Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und den Blumenkohl darin ca. 5 Minuten anbraten. Gelegentlich umrühren und mit Salz und Zucker würzen. Brot zugeben und weitere ca. 3 Minuten braten.

2 In der Zwischenzeit Chili waschen, trocken tupfen, die Kerne entfernen und das Fruchtfleisch in feine Streifen schneiden. Zitrone halbieren und den Saft auspressen. Löwenzahn waschen, trocken schütteln und grob klein zupfen.

3 Zitronensaft, restliches Olivenöl, Löwenzahn und Chili in einer Schüssel vermengen. Blumenkohl und Brot anrichten und mit Hollandaise beträufeln. Mit Schinken und mariniertem Löwenzahn garnieren.