



Blumenkohlsalat mit Schmandsoße

Für 4 Personen

- 1 kleiner Blumenkohl
- 1 Prise Salz
- 1 Becher Schmand (200 g)
- 2-3 EL milder Essig
- 2 EL Petersilie
- 1 EL Schnittlauch

Den Blumenkohl in Röschen zerteilen, putzen und waschen. In Salzwasser in 3 Minuten bissfest garen.

Sofort herausnehmen, abtropfen lassen und im Kühlschrank erkalten lassen.

Für die Soße 1 Becher Schmand mit dem mildem Essig, Salz und Pfeffer glatt rühren. Frische oder getrocknete, gehackte Kräuter unterrühren.

Blumenkohl und Soße auf einer Platte anrichten.

Tipp: Besonders lecker und schön zu Grillfleisch.



Weitersagen!

Wer das Land, die Menschen und echte Landerlebnisse in NRW liebt, der kennt www.landservice.de.

Echt. Näher. Dran!

