

Herbstsalat mit Rosenkohl und Cranberries

VORBEREITEN

10
Min.

ZUBEREITEN

0
Min.

NIVEAU



Zutaten für 2 Portionen

3 Esslöffel Olivenöl
400 g Rosenkohl
80 g Pancetta
45 g getrocknete Cranberries
45 g Mandelstifte
Meersalz und frisch gemahlener Pfeffer

Herrlich leicht und blitzschnell zubereitet. Die Kombination von Rosenkohl und Cranberries sorgt auf dem Speiseplan von Salatliebhabern für eine angenehme Abwechslung.

- 1 -

Rosenkohl waschen. Jeweils 3 - 4 ganze Blätter vom Kohl abtrennen, den Rest in Scheiben schneiden und alles in eine Salatschüssel geben.

- 2 -

Eine Pfanne auf mittlerer Stufe erhitzen. Pancetta grob zerkleinern und in der Pfanne anbraten.

- 3 -

Sobald der Schinken beginnt, kross zu werden, Rosenkohl und Olivenöl dazugeben und vermengen. Für ca. 5 Minuten braten, bis der Rosenkohl weich wird.

- 4 -

Cranberries und Mandelstifte dazugeben und alles für weitere 2 - 3 Minuten garen. Mit Meersalz und frisch gemahlenem Pfeffer abschmecken.