

# Wintersalate mit geröstetem Rosenkohl

Nüssen und lauwarmen Orangendressing

## Zutaten für 4 Personen

500 g Rosenkohl, geputzt  
40 g geschmolzene STERNENFAIR Butter  
1 EL Olivenöl  
Kräutersalz  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

## Für den Wintersalat

300 g gemischte Wintersalate nach Belieben, z. B. Chicorée, Radicchio, Feldsalat, Winter Portulak, Chinakohl, Endivien  
2 Orangen  
1 Hand voll Walnüsse

## Für das lauwarmer Orangendressing

50 g Orangensaft, frisch gepresst  
25 g Honig  
20 g feiner scharfer Senf  
20 g heller Balsamicoessig  
40 g Olivenöl  
Salz  
Schwarzer Pfeffer aus der Mühle  
150 g STERNENFAIR Naturjoghurt



**1.** Den Rosenkohl putzen und je nach Größe halbieren oder vierteln, dann mit der geschmolzenen Butter und dem Olivenöl vermengen und mit Kräutersalz und Pfeffer würzen. Den Rosenkohl auf ein mit Backpapier belegtes Backblech verteilen und im vorgeheizten Backofen bei 200°C (Umluft) etwa 10 – 15 Minuten bissfest rösten.

**2.** Die Wintersalate waschen, gut trocken schütteln und in grobe Stücke zupfen. Den Salat auf Tellern anrichten. Die Orangen mit einem Messer großzügig schälen und die einzelnen Filets ausschneiden. Die übrigen Fruchtkammern auspressen und den Saft für das Dressing verwenden. Die Orangenfilets und ein paar Walnüsse auf dem Salat verteilen.

**3.** Für das Dressing alle Zutaten (bis auf den Joghurt) verrühren, mit Salz und Pfeffer würzen und in einem kleinen Topf einmal aufkochen. Zum Schluss den Joghurt unterrühren, aber nicht mehr kochen lassen.

**4.** Den gerösteten Rosenkohl noch heiß auf den Wintersalaten verteilen und mit dem lauwarmen Orangendressing beträufeln.

**Tipp**

Der Rosenkohl muss vorher nicht gekocht werden, er wird im Backofen wunderbar knusprig und aromatisch.

*Gutes Gelingen und einen guten Appetit wünscht Ihnen*

Irmi Rumberger und das sternensfair Team