

Röstromanescosalat mit Walnüssen

Zutaten Salat

800-1000 g Romanesco-Röschen
12 EL Olivenöl
Salz
100 g Walnüsse
2 Zwiebeln
400 g gemischter Blattsalat
4 EL Petersilie
1 Bund Dill

Zutaten Dressing

2 Knoblauchzehen
4 EL Olivenöl
6 EL Zitronensaft
2 TL Honig
2 TL mittelscharfer Senf
2 Prisen Cayennepfeffer
Salz, Pfeffer

Zubereitung:

Für den Salat ein Blech mit Backpapier vorbereiten. Die Romanesco-Röschen mit 4 EL Öl beträufeln, leicht salzen und 10 Minuten, bei 180 Grad, rösten. Die Walnüsse zugeben und 5 Minuten mitrösten. Aus dem Ofen nehmen und lauwarm abkühlen lassen.

Die Zwiebeln schälen und in Ringe schneiden. In 8 EL Öl krossbraten. Mit einem Schaumlöffel herausheben und auf Küchenpapier abtropfen lassen. Das Zwiebelöl aus der Pfanne in ein Schälchen gießen.

Blattsalat, Petersilie und Dill waschen, trockenschleudern oder tupfen. Den Salat auf einer großen Servierplatte verteilen. Die Petersilie hacken und die Dillspitzen abzupfen.

Für das Dressing den Knoblauch schälen und fein hacken. Zusammen mit dem Zwiebelöl, Olivenöl, Zitronensaft, Honig, Senf und Cayennepfeffer gut verquirlen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Etwa die Hälfte des Dressings zum Romanesco und den Nüssen geben, alles vermischen und zusammen mit Zwiebeln, Dill und Petersilie auf den Salatblättern verteilen. Vor dem Servieren mit dem restlichen Dressing beträufeln.