

Blumenkohl-Taboulé

Man braucht:

1 großer Blumenkohl (entweder von Hand geraspelt oder mit der groben Reibe in der Küchenmaschine gehobelt)

Saft von 2 Zitronen

zwei Handvoll gemischte gehackte Kräuter (am liebsten Petersilie, Dill und Minze)

4-5 fein gehackte Frühlingszwiebeln

Kerne von einem Granatapfel

Olivenöl, Salz, Pfeffer und Agavendicksaft zum abschmecken

Alles behutsam mischen, kurz marinieren lassen und mit den Granatapfelkernen bestreut servieren.

Ein Ersatz für den Granatapfel können zum Beispiel fettfrei geröstete und gehackte Haselnusskerne sein.