

Grünkohlsalat mit Feta und geröstetem Hokkaido

Hokkaido halbieren, Kerne entfernen und in Schnitze schneiden. Mit Olivenöl beträufeln und etwas salzen. Bei 180 Grad im Ofen rösten, bis er Farbe annimmt.

In der Zwischenzeit den Grünkohl gut waschen, vom Stil abstreifen und in Streifen schneiden. In einer Schale mit Olivenöl, etwas Zitronensaft und Salz einige Minuten lang richtig kräftig kneten. Zusätzlich dann mit etwas weißem Balsamico und evtl. einem Schluck Apfelsaft als Salat fertig anmachen.

Feta darüber bröseln und den Hokkaido direkt aus dem Ofen darauf legen und alles zusammen genießen. Schmeckt auch lecker mit Walnusskernen oder Granatapfelkernen drauf.