



GEWÜRZE  
DER WELT



Rezeptkarte N° 36

# Rosenkohlsalat mit Granatapfel und Aleppo Chili

## Zutaten für 2 Personen

½ Radicchio, in Blätter zerteilt

300 g Rosenkohl, halbiert

1 Apfel, mit Schale in Schnitze  
geschnitten

½ Granatapfel, die Kerne  
ausgelöst

 ½ TL Aleppo Chili

 Olivenöl

### Für das Dressing:

 5 EL Olivenöl

 Saft von ½ Zitrone

 1 EL Granatapfelsirup

Meersalz

 ½ TL Schinusbeeren, leicht  
gemörsert

## Rezept

Den Ofen auf 200 Grad vorheizen. Rosenkohl in einer Schüssel mit 2-3 EL Olivenöl vermischen. Auf einem Blech oder in einer Reine verteilen und 30 Minuten im Ofen rösten, bis das Gemüse al dente und goldbraun ist und Röstaromen entstanden sind. Alle Zutaten für das Dressing in einem Schraubglas kräftig schütteln. Die Radicchio-Blätter auf Teller verteilen. Den gegarten Rosenkohl und die Apfelschnitze darauf anrichten. Das Dressing über den Salat löffeln und mit den Granatapfelkernen bestreuen.

**Passt** toll als Beilage zu Wildschwein.

**Guten Appetit!**