



Rosenkohl mit Granatapfel-Vinaigrette



the Combi Wave™ 3 in 1

* Der abgebildete Artikel ist ein Oberesmodell.


Sage®

Rosenkohl mit Granatapfel-Vinaigrette



the Combi Wave™ 3 in 1

 Vorbereitung: 15 Minuten / Kochzeit: 20 Minuten

 Für 4 Personen

300 g Rosenkohl, halbiert
1 Esslöffel Olivenöl
Meersalz und frisch gemahlener schwarzer Pfeffer zum Abschmecken
20 g gemischter Salat
2 Esslöffel geröstete Mandelblättchen
40 g zerkrümelter Ziegenkäse

Granatapfel-Vinaigrette
1 Esslöffel Rotweinessig
2 Teelöffel Granatapfel-Melasse
1 Teelöffel reiner Ahornsirup
½ Teelöffel Dijon-Senf
½ Teelöffel frischer Thymian
1 Esslöffel Olivenöl
Meersalz und frisch gemahlener schwarzer Pfeffer zum Abschmecken

Zubereitung

1. Rosenkohl und Öl in eine mittelgroße Schüssel geben. Mit Salz und Pfeffer würzen und Zutaten gut vermischen, damit der Rosenkohl gleichmäßig bedeckt ist.
2. HEISSLUFTFRITTIERER-Taste drücken und mit dem unteren Drehknopf 200 °C, mit dem oberen Drehknopf 20 Minuten einstellen. Combi Crisp-Pfanne mit ausgeklappten Standfüßen auf dem Drehteller platzieren und die START-Taste drücken, um den Vorheizvorgang zu beginnen. Rosenkohl mit der Schnittfläche nach unten nebeneinander in der Pfanne platzieren und die START-Taste drücken, um den Garvorgang zu beginnen. Rosenkohl wenden, sobald die Mikrowelle nach der Hälfte des Garvorgangs ein Signal abgibt.
3. **Zubereitung der Granatapfel-Vinaigrette:** Essig, Melasse, Ahornsirup, Senf und Thymian in einer kleinen Schüssel verquirlen. Öl untermischen und Vinaigrette mit Salz und Pfeffer abschmecken.
4. Rosenkohl in eine mittelgroße Schüssel geben, Salatblätter und Vinaigrette hinzugeben und alle Zutaten gut miteinander vermischen. Mit Mandelblättchen und Ziegenkäse servieren.