

Blumenkohlfrischkost

	Zutaten	Zubereitung
	1 Zitrone	auspressen
	150 g saure Sahne Salz, Curry, Pfeffer Zucker	aus den Zutaten eine Marinade bereiten und abschmecken
	400 g Blumenkohl	in Röschen teilen, diese waschen, abtrocknen, grob raspeln und locker unter die Marinade heben
	1 kleiner Kopf Radicchio	putzen, waschen, trockentupfen und den Blumenkohlsalat darauf anrichten
	2 EL Sesam oder Mandelsplitter	rösten und über den Salat streuen
	1 Handvoll Kresse	verlesen, waschen und abtropfen lassen und den Salat damit garnieren
		
		
		
		
		