

Rezepte mit dem verblüffenden Extra

Maison 
Habegger

www.maison-habegger.com



Blumenkohl, Kichererbsen Salat veredelt mit W'muth rot Gourmet Perlen

Rezept von Jeannette Habegger

Das braucht's für zwei Personen

220 gr Blumenkohl à ca. 220 Gramm
Etwas Kerbel
125 gr Kichererbsen
1 Schalotte
4 Esslöffel Rapsöl
2 ½ Esslöffel Kräuternessig
2 Esslöffel Sonnenblumenkerne
W'muth Perlen, rot
Zum Abschmecken
Salz und Pfeffer

So wird's gemacht

Blumenkohl in Röschen teilen und ca. 10 Minuten weichköcheln.
Einige Kerbelblätter für die Garnitur beiseitestellen.
Restlichen Kerbel und Schalotte hacken.
Mit Öl und Essig mischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
Kichererbsen abgiessen, kalt abspülen und abtropfen lassen.
Kichererbsen, Blumenkohl und Sauce mischen.
Sonnenblumenkerne in einer Bratpfanne ohne Fett anrösten.
Kerne und beiseitegestellten Kerbel über den lauwarmen Salat streuen.

W'mut Perlen aus rotem Wermut als konträrer Überraschungsgeschmack dazugeben.

Guten Appetit!