

Rosenkohlsalat mit Trüffel/Parmesan

Rosenkohlsalat mit Trüffel/Parmesan

Zutaten für 12 Personen

Schwierigkeitsgrad: einfach

Zubereitungszeit: 30 Minuten

Menu: [15.11.2023](#)

Creation: [Marco Beng](#)

ZUTATEN für 12 Personen

35 Stück Rosenkohlröschen
30 Stück braune Champignons in feine Scheiben geschnitten
3 Handvoll glatte Petersilie, grob gezupft
einige Esslöffel gutes, kräftiges Olivenöl
einige Teelöffel Trüffelöl oder Trüffelstückchen
1 Stück Parmesan frisch gehobelt
2 Stück Bio-Zitrone (bisschen Abrieb und Saft)
Ein paar Prisen Fleur de sel
Etwas leichter, zitroniger Pfeffer

Zubereitung

Hobeln der Rosenkohlröschen, des Parmesans und der Champions mit einer herkömmlichen Küchenreibe auf je eine eigene Schüssel.
Die Petersilie wird grob gezupft. Nun kann man den Salat zusammensetzen.

Auf großen Salatteller Rosenkohlröschen, Champignons, Petersilie und Parmesan verteilen.
Das Ganze leicht salzen, pfeffern und mit gutem Olivenöl, etwas Zitrone und ganz wenig Essig und Trüffelöl/Trüffelstückchen beträufeln.

Zum Abschluss noch einmal frisch gemahlenen Pfeffer und Zitronenabrieb drüber geben.
Auf dem Tisch anrichten. Kann gut mit frischem Weissbrot serviert werden.