



HIRSE-KARFIOL-SALAT MIT MANDELCREME

Zutaten (6 Personen):

Salat: 120 g Hirse, 250 ml Wasser, 1 kleiner Karfiol (ca. 600g), Pfefferminze, Petersilie, 50 g Rosinen, Dressing, Zitronensaft, Olivenöl, Salz, Pfeffer, Weinessig nach Bedarf

Zum Bestreuen:

Currybrösel: 30 g Butter, 50 g Semmelbrösel, 2 Messerspitzen Currypulver

Zum Bestreichen der Salatblätter:

Mandelcreme: 150 g Mandelmus, 70 ml Mandelmilch

Salatblätter



ZUBEREITUNG

- Hirse mit Wasser aufkochen, salzen, zudecken und bei schwacher Hitze ca. 30 Minuten dünsten, auskühlen. Karfiol zerteilen, in Salzwasser bissfest kochen, auskühlen
- **Currybrösel:** Butter aufschäumen, Brösel darin kurz rösten, Curry beigen, kaltstellen
- **Mandelcreme:** Mandelmus und Mandelmilch etwas salzen und gut mischen (wenn nötig dafür aufwärmen)
- Salat zubereiten, gewaschene trockene Salatblätter mit Mandelcreme bestreichen, Mit Hirse-Karfiol-Salat belegen und mit Currybröseln bestreuen.