Geröstete Kohlsprossen mit Blue-Cheese-Crumble

20—25 Min

Zutaten für 2 Portionen

= Kotányi Produkte

Für die Kohlsprossen

5 Stk.	Scheiben Bauchspeck
150 g	Kohlsprossen, frisch
3 EL	Olivenöl
1 Stk.	Zitrone
40 g	Blauschimmelkäse
1 Prise	Himalayasalz
1 Prise	Pfeffer bunt ganz
1	Handvoll Babyspinat, frisch

Für das Dressing

2 EL	Wasser
1 EL	Olivenöl
1 EL	Dunkler Balsamicoessig, dickflüssig
1 EL	Pfeffer-Kräuter klassisch

Zubereitung

1. Zuerst wird der Backofen auf 170 °C vorgeheizt. Ein Backblech mit Backpapier auslegen, den Speck darauf verteilen und für etwa 10 Minuten in den Ofen geben.
2. In der Zwischenzeit können die Kohlsprossen geputzt und anschließend in gesalzenem Wasser für 10 Minuten blanchiert werden. Danach kalt abschrecken und halbieren.
3. Die Zitronenschale abreiben.
4. Jetzt wird der Apfel geschält und entkernt. In feine Spalten schneiden und kurz in Olivenöl anbraten.

   TIPP: Je nach Geschmack können die Apfelspalten auch mit etwas Zucker karamellisiert werden.

5. Nun Olivenöl in eine weitere Pfanne geben, erhitzen und die Kohlsprossen darin anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen und mit der Zitronenzeste verfeinern.
6. Für das Dressing wird Wasser, Olivenöl und Balsamicoessig mit Kotányi Spice up my Salad Pfeffer-Kräuter in einer Tasse verrührt. Je nach Geschmack mit etwas Salz nachwürzen.
7. Den Babyspinat mit den Kohlsprossen in einer Schüssel vermengen. Mit dem Dressing verrühren und mit den Äpfeln, zerbröseltem Blauschimmelkäse und den Speckscheiben garnieren und genießen.