

## **Blumenkohlsalat mit Haselnüssen**

*½ kleiner Blumenkohl  
80 g Joghurt  
½ TL Honig  
Salz  
Pfeffer  
2 EL Zitronensaft  
1 Hand voll Eichblatt-, Eisberg- oder  
Endiviensalat  
2 EL frische Kresse  
2 EL ganze Haselnüsse*

Vom gewaschenen Blumenkohl den Strunk entfernen und die Röschen sehr fein schneiden.  
Joghurt mit Honig, Salz, Pfeffer und Zitronensaft verrühren und mit dem Blumenkohl vermischen.  
Den Salat etwa eine halbe Stunde durchziehen lassen.  
Blattsalat in dünne Streifen schneiden und zusammen mit der Kresse und den Haselnüssen unter den Salat heben.