

Blumenkohl mit Tomaten Zubereitungszeit ca 30 Minuten**Das brauchen Sie für 4 Personen**

100 g Joghurt
100 g Sahne
1 Teelöffel mittelscharfer Senf
4 Esslöffel Zitronensaft
4 Esslöffel Mayonnaise
2 Esslöffel Dill , frisch gehackt
2 Esslöffel Petersilie , frisch gehackt
Meersalz
600 g Blumenkohl
4 Stück reife, feste Tomaten
100 g Feldsalat

So gelingt's:

1. Den Joghurt mit der Sahne cremig schlagen. Den Senf, den Zitronensaft, die Mayonnaise, die Kräuter und 1 Prise Salz unterrühren.
2. Den Blumenkohl waschen und in dünne Scheibchen hobeln. Die zarten grünen Innenblätter in feine Streifen schneiden. Die Sauce unterheben. Den Salat in die Mitte von zwei Salattellern häufen.
3. Die Tomaten waschen und halbieren, dabei die Stielansätze entfernen. Die Hälften in Scheiben schneiden und um den Blumenkohl legen. Den Feldsalat putzen, waschen, in der Salatschleuder trocknen und zwischen den Tomatenscheiben anrichten.

