

**Typ:** Salat

**Quelle:** Darmstädter Echo

**Bemerkungen:**

**Zutaten:** 750 Gramm gegarter Rosenkohl (siehe oben),  
eine gewürfelte Zwiebel,  
ein Teelöffel Senf,  
Salz, weißer Pfeffer,  
drei Esslöffel Essig,  
fünf Esslöffel Öl.

**Rezept:** Aus den Zutaten eine Marinade bereiten, mit dem gekochten Rosenkohl mischen und mindestens zwei Stunden durchziehen lassen. Der Rosenkohlsalat schmeckt besonders gut, wenn er lauwarm serviert wird, hierzu kann man ihn kurz in die Mikrowelle geben. Als Beilage hierzu reicht man Kartoffelplätzchen und kräftige Bratwürste.