



Blumenkohlbratlinge mit Rotkohlsalat

1 Blumenkohl

putzen, waschen und die Röschen sehr fein hacken. Ein Backblech mit Backpapier auslegen und den Blumenkohl darauf verteilen. Bei 200°C für 10-15 Minuten backen und danach abkühlen lassen.

1 Rotkohl

putzen, waschen und in feine Streifen schneiden. Mit vermengen und gut durchkneten.

½ TL Salz

schälen, waschen und grob raspeln.

200g Möhren

waschen und in dünne Scheiben schneiden.

1 kleine Salatgurke

mit

2 EL Essig

und

4 EL Orangensaft

verrühren. Mit

2 EL Rapsöl

abschmecken. Rotkohl, Möhren und Gurke mit der Vinaigrette vermischen.

Salz, Pfeffer

80g Bergkäse

reiben. Den Blumenkohl auf einem Küchentuch gut ausdrücken und dann mit dem Käse sowie

2 Eiern

und

2 EL gemahlene Mandeln

verkneten.

Je nach Teigbeschaffenheit eventuell noch

etwas Paniermehl

hinzufügen.

Mit

Salz, Pfeffer

würzen und alles zu kleinen Bällchen formen.

4 EL Bratöl

in einer Pfanne erhitzen und die Bällchen darin goldbraun anbraten. Vor dem Servieren mit

etwas Chilisauce

sowie

gehackter Petersilie

bestreuen.