

Vorbereitungszeit: Minuten } ³/₄ **Stunde**
Zubereitungszeit: Minuten

ZUTATEN für ... Personen		4	6
getrocknete Tomaten in Öl (Glas)	g	50	
abgetropfte Kapern	g	40	
grüne Oliven ohne Stein	g	50	
Rotweinessig	EL	2	
Olivenöl	EL	4	
Schnittlauch	Bund	1	
Tiefseeshrimps	g	125	
Eskarol - oder Römersalat	Blätter	4	
Blumenkohl	g	600	
Salz, schwarzer Pfeffer			

VORBEREITUNG:

1. Blumenkohl putzen und Röschen 5 - 8 Minuten bißfest in Salzwasser blanchieren. Abgießen und sofort mit kaltem Wasser abschrecken. Gut abtropfen lassen.

2. Getrocknete Tomaten abtropfen lassen, Öl auffangen. Tomaten, Oliven und die Kapern hacken.
3. Schnittlauch in Röllchen schneiden.
4. Eskarolblätter waschen, abtrocknen und in feine Streifen schneiden.

ZUBEREITUNG:

1. Die Tomaten, Kapern und Oliven in eine Schüssel geben. Mit Essig, dem aufgefangenem Öl der Tomaten und dem Olivenöl zu einer Vinaigrette verrühren. Schnittlauch und Shrimps in die Vinaigrette geben und sie mit Pfeffer und Salz abschmecken.
2. Blumenkohl in die Vinaigrette geben, fein geschnittene Eskarolblätter zufügen und gut mischen.
3. Lauwarm servieren.