



Flower-Sprouts-Salat

Man nehme für 6-8 Portionen:

400 g Flower Sprouts	putzen, waschen, schleudern, große Sprouts halbieren
150 g Chorizo	pellern, würfeln, die Würfel in einer Pfanne knusprig ausbraten
4 EL Olivenöl	
2 EL Agavendicksaft	
1 EL Weißweinessig	
Salz	
schwarzen Pfeffer aus der Mühle	
80 g Tête de Moine	hobeln

- 2 EL von dem Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Flower Sprouts bei kräftiger Hitze 3-4 Minuten anbraten. Agavendicksaft zugeben, etwas karamellisieren lassen und die Pfanne dann vom Herd nehmen. Chorizo samt Fett, das restliche Olivenöl und den Essig zugeben und alles verrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
- Salat auf Teller verteilen und mit Tête de Moine garnieren.

Dazu trockenen Weißwein.