

November'18 Baguette mit Rotkohl und Parmesan-Spänen

Rezept für 6-8 Personen als kleine Vorspeise

Vorbereitungen

Belag kann 1 Tag im Voraus zubereitet werden

Rotkohl- Belag

350g Rotkohl	rüsten, danach in feine Streifen schneiden oder hobeln
Salz, Pfeffer	ca. 5 Min. gründlich durchkneten, danach ca. 15-30 Min. stehen lassen
1 EL Sonnenblumenöl	in eine weite Pfanne geben und den Kohl darin 5-10 Min andünsten, danach herausnehmen und auskühlen lassen
2-3 EL Balsamicoessig Ca. 3-4 EL Sonnenblumenöl Wenig Zucker, Salz	würzen, gut mischen
1 Frühlingszwiebel, mit Grün	in feine Ringe schneiden, kurz vor dem Servieren mischen
12- 16 kleine Scheiben Baguette, getoastet (z. B. Aufbackbaguette) Wenig Butter und Salz	Baguette damit bestreichen, danach den Rotkohl- Belag darauf legen
Ca. 40g Parmesan am Stück	fein darüber hobeln
Evtl. Rüblisterne, von Pfälzerrüben, gedämpft	als Garnitur verwenden
Grob gemahlener Pfeffer	darüber streuen
Evtl. Crema balsamico	als Garnitur verwenden