



# Klimafreundlich und lecker

Rezept im Januar: Rosenkohlsalat mit Feta

## Zutaten für 2 Portionen

300g Rosenkohl

40g Zwiebel

250g Tomaten

100g Feta

15g Oliven, 1 Knoblauchzehe

Salz & Pfeffer

Dressing: ½ EL Zitronensaft, ½ EL Weinessig, weiß

1 ½ EL Olivenöl, kalt gepresst, Salz & Pfeffer, ¼ TL Thymian & ¼ TL Rosmarin

## So geht's

1. Rosenkohl kochen und halbieren.
2. Zwiebeln und Knoblauch schälen und in Streifen schneiden/ würfeln. Tomaten, Feta und Oliven klein schneiden.
3. Für das Dressing die Kräuter fein hacken und mit den restlichen Zutaten verrühren.
4. Alle Zutaten mit dem Dressing vermengen.
5. Mindestens 30 Minuten durchziehen lassen.
6. Servieren & genießen!

## Tipp

der Feta kann auch mit Mehl, Ei und Semmelbröseln paniert werden

## Und das bringt's

Ihr verbraucht nur 740 g CO<sub>2</sub> pro Portion.

Zum Vergleich: Für eine Portion Spaghetti Bolognese verbraucht ihr 1,5kg CO<sub>2</sub>!