

# Grünkohl mit gebackenen Pastinaken und Heidelbeeren



4 Pastinaken  
50 ml Olivenöl  
Meersalz und Pfeffer aus  
der Mühle  
3 Blätter Grünkohl  
100 g Feta  
100 g Heidelbeeren

## SHERRYDRESSING

50 ml Sherryessig (oder  
dunkler Balsamico)  
1 EL Senf  
Meersalz und Pfeffer aus  
der Mühle  
150 ml Olivenöl

Pastinaken schälen und längs vierteln. In eine Schüssel geben und in Olivenöl und etwas Salz und Pfeffer wälzen. Dann bei 225 °C Ober- und Unterhitze ca. 25–30 Minuten backen, bis sie goldgelb sind. Sie dürfen gerne schön braun werden, das verleiht dem Salat viel Aroma. Pastinaken aus dem Ofen nehmen und abkühlen lassen. Grünkohlblätter von Stielen befreien und fein hacken. Feta in Würfel brechen.

SHERRYDRESSING: Sherryessig, Senf, Salz und Pfeffer verrühren. Danach Olivenöl nach und nach untermischen. Dazu das Öl in einem dünnen Strahl einrühren, bis das Dressing andickt. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Grünkohl, Pastinaken und Heidelbeeren mit dem Dressing mischen. Salat anrichten und mit den Fetawürfeln garnieren.

TIPP: Ich serviere den Salat gerne zum Kalbsbraten.



