



# Warmer Palmkohl-Salat

mit Radieschengrünpesto



Zutaten für 2 Personen:

## Grundzutaten

1 Bund Radieschen mit Grün  
1 Bund Palmkohl  
1 Zitrone

Die Kartoffeln waschen, garen und auf einem Blech flach drücken. Mit Olivenöl beträufeln und salzen. Bei 200 °C unter der Grillfunktion für 12 Minuten im Ofen knusprig braun werden lassen.

## Für das Pesto

Radieschengrün von 1 Bund  
Olivenöl  
Salz  
Zitrone  
2 Knoblauchzehen  
frischer Pfeffer

Währenddessen die Radieschen waschen und halbieren. Diese anschließend mit Salz und Öl für 3 - 4 Minuten in einer Pfanne schwenken und anschmoren.

Den Kohl waschen und den Strunk entfernen. Die Blätter fein hacken und in die Pfanne zu den Radieschen geben. Gut salzen und mit etwas Zitronensaft abschmecken.

## Außerdem

500 g Kartoffeln

Die Radieschen-Blätter in einen Mixer mit dem Saft einer halben Zitrone, etwas Salz, zwei geschälten Knoblauchzehen und frischem Pfeffer zu einem feinen Pesto verarbeiten.

Schließlich die goldbraunen Kartoffeln aus dem Ofen auf die Teller geben, mit dem Pesto garnieren und das Gemüse daneben anrichten.