

Rotkohlsalat

Rezept reicht für einen Chor

Zutaten:

1 Kopf Rotkohl
4 säuerliche Äpfel
1 große Zwiebel
150 gr Walnusskerne
150 gr Cashewkerne

für das Dressing:

Rapsöl
milder Essig (z.B. Apfelessig)
ein Schuss Balsamico
Zimt, Zucker
Salz, Pfeffer

Das Rotkraut putzen, vierteln und in schmale Streifen schneiden bzw. hobeln. Mit etwas Salz bestreuen und gut durchkneten, damit es etwas Flüssigkeit zieht.

Die Äpfel schälen, entkernen und in Stifte schneiden oder raspeln.

Die Zwiebel in kleine Würfel schneiden.

Die Nüsse hacken und in einer Pfanne ohne Öl leicht anrösten.

Alle Zutaten für das Dressing in ein Schraubglas füllen, kräftig durchschütteln und zu den anderen Zutaten geben und alles gut durchmengen.

Möglichst ein paar Stunden durchziehen lassen und eventuell nochmals abschmecken. Der Zimt sollte deutlich zu schmecken sein.

Das Ausgangsrezept findet sich hier:

<https://www.kochbar.de/rezept/455320/Rotkrautsalat-mit-AEpfeln-und-Walnuessen.html>