

Rotkohl-Salat

Für zwei Personen

$\frac{1}{4}$ Rotkohl	$\frac{1}{2}$ Granatapfel	$\frac{1}{2}$ Bund glatte Petersilie
6 Walnusskerne	1 EL Walnussöl	1 EL Rotweinessig
1 TL Zucker	1 EL Rapsöl	Salz, Pfeffer

Rotkohl in feine Streifen hobeln, salzen und mit einem Handschuh kräftig kneten. Walnüsse grob hacken und ohne Öl in einer Pfanne rösten.

Granatapfelkerne auslösen und zum Rotkohl geben. Mit beiden Ölen, Essig, Zucker, Salz und Pfeffer abschmecken. Walnüsse unter den Salat heben und mit Petersilie abschmecken.

Sarah Bokop am 03. Dezember 2019