

# Gekneteter Spitzkohl-Salat

## Für 4 Personen

1 junger, grüner Spitzkohl    1 Bund Schnittlauch    150 g Cashewkerne, ungesalzen  
200 ml Rapskernöl            100 ml Weißweinessig    Salz, Zucker, Pfeffer

Die äußeren Blätter vom Spitzkohl entfernen, diesen vierteln, den Strunk rauschneiden und in möglichst feine Streifen schneiden. Mit einer Prise Salz und Zucker vermengen und im Anschluss kräftig mit den Händen kneten.

Die Cashewkerne in einer Auflaufform im vorgeheizten Backofen bei 160 Grad Umluft für 10-12 Minuten hellbraun rösten, herausnehmen und grob zerstoßen.

Den Schnittlauch fein schneiden. Den gekneteten Kohl mit Schnittlauch, Rapsöl und Weißweinessig vermengen, ggf. mit Salz, Zucker und Pfeffer abschmecken und kurz ziehen lassen. Zuletzt die gerösteten Cashewkerne unterheben.

Alexander Herrmann am 21. Oktober 2017