

# Regenbogen-Salat

## Für 8 Personen

2 Rote-Bete-Knollen	2 große Möhren	5 Radieschen
1/2 Rotkohl	1/2 Weißkohl	1 Birne
1 Apfel	2 Handvoll Walnusskerne	4 El Rapsöl
2 El Olivenöl	3 El Cidre-Essig oder Apfelessig	einige Spritzer Worcestersauce
einige Spritzer Tabasco	3 Tl Senf	Meersalz
Pfeffer		

Rote Bete, Möhren und Radieschen gründlich waschen und die Enden abschneiden, je nach Größe halbieren oder vierteln. Alles der Reihe nach mit der Küchenmaschine grob raspeln. Anschließend auf eine große Servierplatte kippen.

Rotkohl und Weißkohl in grobe Stücke schneiden. Birne und Apfel vierteln und entkernen. Alles mit der Küchenmaschine dünn hobeln und ebenfalls auf die Servierplatte geben.

Die Walnusskerne mit den Händen grob zerkleinern und über das Gemüse streuen. Restliche Zutaten darübergeben und alles gründlich durchmischen.

Tim Mälzer am 03. 12. 2011