

HERBSTLICHER ROTKOHLSALAT

von Sabrina Wessels

ZUTATEN für 4 Portionen

1/2 Rotkohl
1 rote Zwiebel
3-4 Möhren
Petersilie
Feta (Rücker “Der Cremige”)
geröstete Walnüsse (optional geröstete Pinienkerne)
1 Granatapfel

Dressing:
2 TL Salatkräuter*
4 TL Wasser
2 TL Orangen Mango Senf*
5 TL Yuzu Peach*
3-4 TL Balsamico rosé*
3EL Griechisches Olivenöl*

ZUBEREITUNG

Rotkohl, Möhren und Zwiebeln fein raspeln. Die Granatapfelkerne herauslösen und zusammen mit dem geraspelten Gemüse in eine Schüssel geben.

Das Dressing anrühren, über den Salat geben und alles gut miteinander vermengen.

Den Salat am besten über Nacht im Kühlschrank durchziehen lassen.

Vor dem Servieren mit gerösteten Walnüssen, zerbröseltem Feta und frischer Petersilie garnieren.

*Edelschmaus Originalprodukt

selbstständiger Berater
EDELSCHMAUS
kochen mit Herz