



Rotkohlsalat mit Weintrauben

Für 6 Personen

½ Rotkohl
250 g Weintrauben
2 Äpfel

Dressing

4 EL Öl
3 EL milder
Weinessig
3 EL Preiselbeeren
1 EL Ahornsirup
Salz und Pfeffer

Die äußeren Blätter vom Rotkohl entfernen, halbieren, vierteln. 2 Viertel waschen, den Strunk herausschneiden und die Viertel mit dem Gemüsehobel fein schneiden.

Für das Dressing Öl, Essig, Preiselbeeren, Sirup, Salz und Pfeffer verrühren.

Den Rotkohl mit dem Dressing gründlich vermischen, abdecken und den Salat einige Stunden zum Durchziehen kalt stellen. Die Weintrauben waschen und entkernen.

Die Äpfel waschen, das Kerngehäuse herausschneiden und in dünne Scheiben schneiden. Das Obst unter den Rotkohl mischen, abschmecken und anrichten.

Tipp: Damit der Rotkohl mürber wird, kann man ihn etwas stampfen oder zu Beginn mit heißer Essig-Ölmischung übergießen.



Weitersagen!

Wer das Land, die Menschen und echte Landerlebnisse in NRW liebt, der kennt www.landservice.de.

Echt. Näher. Dran!

