

Rezept Kohlsalat rot-weiß

Zutaten für 4 Personen:

1/4 Rotkohl (ca. 250 g)
1/4 Weißkohl (ca. 250 g),
1 rote Zwiebel,
10 Walnüsse,
1 EL Korinthen,
1 Prise Kreuzkümmel,
1 EL Zitronensaft,
4 EL Olivenöl,
1 TL Dijon-Senf,
1 TL Honig,
weißer Pfeffer, Salz,
75g Creme fraiche

Zubereitung:

1. Die Kohlviertel von den äußeren Blättern befreien, waschen, den Strunk entfernen. Kohl in feine Streifen schneiden oder hobeln. Die Zwiebel schälen, halbieren und in Scheiben schneiden. Die Walnüsse knacken, die Kerne aus der Schale nehmen und hacken.
2. Die Korinthen erst in warmem Wasser einweichen, dann abgießen und gut abtropfen lassen.
3. Kohl, Zwiebel, Nüsse und Korinthen in einer Schüssel mischen und mit Kreuzkümmel kräftig abschmecken.

4. Für das Dressing Zitronensaft, Öl, Senf, Honig, Pfeffer und Salz in einer Schüssel verrühren. Über den Salat gießen, untermengen und 30 Min. ziehen lassen.

5. Kurz vor dem Servieren die Creme fraiche glatt rühren und unter den Salat ziehen. Auf vier Tellern anrichten.

Autor Sabine Pach

Zurück zu den Salatrezepten