

Rezept Rosenkohlsalat mit Walnüssen

Zutaten:

350 g Rotkohl
2 Orangen
50 g Rosinen
100 g Walnusskerne
2 Teelöffel Zitronensaft
2 Teelöffel Orangensaft
1 Teelöffel Akazienhonig
2 Teelöffel Walnussöl
1 Priesse Salz
1 Priesse Pfeffer

Zubereitung:

Den Rotkohlkopf putzen und den Strunk herausschneiden. Den Kohl sehr fein hobeln oder schneiden. Die Orangen schälen und filetieren.

Orangenfilets, Kohlstreifen und Rosinen mischen. Die Nüsse bis auf einige Kerne grob hacken. Aus Zitronen- und Orangensaft, Honig, Öl, Salz und Pfeffer eine Marinade rühren.

Die gehackten Nüsse dazugeben. Die Marinade über den Salat gießen und mischen. Mit den restlichen Nüssen garnieren.

Autor Sabine Pach

Zurück zu den Salatrezepten