

Rezept

Omas Rotkohlsalat

Ein Rezept von Omas Rotkohlsalat, am 19.04.2024

Zutaten

Saft von ½ Zitrone	150 g Naturjoghurt
100 g Sahne	1 TL Honig
Pfeffer	50 g Walnusskerne
½ Rotkohl (ca. 500 g)	Salz

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 215 kcal

Zubereitung

1. Für das Dressing Zitronensaft, Joghurt, Sahne, Honig und 1 Prise Pfeffer in einer großen Salatschüssel gründlich verrühren. Die Nüsse grob hacken und nach Belieben in einer beschichteten Pfanne ohne Fett leicht rösten. Herausnehmen und unter das Dressing rühren.

2. Vom Rotkohl die äußeren Blätter entfernen. Den Kohl vierteln und den Strunk entfernen. Die Viertel hobeln oder in sehr feine Streifen schneiden. Die Streifen mit etwas Salz gründlich verkneten, bis sie geschmeidig sind.

3. Zum Servieren den Rotkohl mit dem Dressing mischen und auf kleine Teller oder Schalen verteilen.