Rezept

Orientalischer Rotkohlsalat mit Feta

Ein Rezept von Orientalischer Rotkohlsalat mit Feta, am 26.04.2024

Zutaten

500 g	Rotkohl
2 EL	Olivenöl
1 TL	Chiliflocken
1 TL	gemahlener Kreuzkümmel
70 g	Schafskäse (Feta)
1 Handvoll	helle Trauben
4 EL	Granatapfelsaft
	Salz
25 g	Mandeln

Rezeptinfos

Portionsgröße Zutaten für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 160 kcal

Zubereitung

1. Den Rotkohl waschen, putzen und in feine Streifen schneiden oder hobeln. Die Trauben waschen und halbieren. Beides mit Öl, Granatapfelsaft, Chiliflocken, Salz und gemahlenem Kreuzkümmel vermengen und den Salat ca. 20 Min. ziehen lassen.

2. Die Mandeln in einer kleinen Pfanne ohne Fett rösten, bis sie duften, dann abkühlen lassen und hacken. Den Käse mit den Fingern zerbröseln und mit den Mandeln vermischen. Den Salat anrichten und die Käse-Mandel-Mischung darauf verteilen.