

Rezept

Rotkohl-Kaki-Salat mit Roastbeef

Ein Rezept von Rotkohl-Kaki-Salat mit Roastbeef, am 15.10.2024

Zutaten

150 g Rotkohl	1 TL Salz
100 g Möhren	1 feste Kaki (Sharonfrucht)
1/8 l frisch gepresster Orangensaft	2 TL weißer Aceto balsamico
1/2-1 TL Sambal oelek	schwarzer Pfeffer aus der Mühle
1,5 EL Walnussöl	4 Stängel Thymian
20 g Pecannusskerne (oder Walnusskerne)	150 g Roastbeefaufschnitt (in dünnen Scheiben)

Rezeptinfos

Portionsgröße 2 | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 310 kcal

Zubereitung

1. Den Rotkohl putzen, den Strunk entfernen und den Kohl auf dem Gemüsehobel in hauchfeine Streifen hobeln. Die Kohlstreifen salzen und so lange kneten, bis sie geschmeidiger sind. Die Möhren putzen, schälen und in feine Streifen (Julienne) hobeln. Die Kaki schälen und klein würfeln.
2. Orangensaft mit Essig und etwas Salz verrühren, bis es sich gelöst hat. Sambal oelek und Pfeffer unterrühren. Das Öl tropfenweise unterschlagen. Das Dressing mit Rotkohl, Möhren und Kaki mischen. Den Salat zugedeckt ca. 2 Std. ziehen lassen.
3. Den Thymian abbrausen und trocken tupfen, die Blätter hacken. Die Pecannusskerne in einer Pfanne ohne Fett rösten und grob hacken. Den Salat anrichten, mit Thymian und Nüssen bestreuen. Die Roastbeefscheiben zu Röllchen formen und dazulegen.