

Rezept

## Rotkohl-Trauben-Salat

Ein Rezept von Rotkohl-Trauben-Salat, am 18.04.2025

### Zutaten

<b>700 g</b> Rotkohl (ergibt ca. 600 g geputzt)	Salz
<b>300 g</b> kernlose Trauben (hell oder rot)	<b>80 g</b> Walnusshälften
<b>3 EL</b> Himbeeressig	<b>1/2 TL</b> Zucker
<b>1 TL</b> mittelscharfer Senf	<b>5 EL</b> Walnussöl

### Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 12 Portionen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 110 kcal

### Zubereitung

1. Den Rotkohl eventuell von äußeren Blättern befreien und ohne Strunk in feine Streifen schneiden oder hobeln. In einer Schüssel mit ½ TL Salz bestreuen und ca. 2 Min. kräftig mit der Hand durchkneten. Die Trauben waschen, von den Rispen zupfen und halbieren. Die Walnüsse grob hacken.
2. In einer Schüssel den Himbeeressig mit Zucker, Senf und ½ TL Salz verrühren und das Walnussöl unterschlagen, bis eine cremige Emulsion entstanden ist. Den Rotkohl und die Trauben unter das Dressing mischen. Zum Servieren die gehackten Walnüsse unter den Salat mengen.