

Rezept

Rotkohl-Trauben-Salat

Ein Rezept von Rotkohl-Trauben-Salat, am 26.04.2024

Zutaten

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