

## Rezept

# Rotkohlsalat mit Pflaumen und Walnüssen

Ein Rezept von Rotkohlsalat mit Pflaumen und Walnüssen, am 09.06.2026

## Zutaten

<b>750 g</b> Rotkohl	Salz
<b>1 EL</b> brauner Zucker	<b>500 g</b> Pflaumen
<b>4 EL</b> Ahornsirup	<b>2 TL</b> Apfel-Balsamessig
<b>1 TL</b> gemahlene Zimtblüten	<b>1/4 TL</b> ¼ TL gemahlene Vanille
<b>2 EL</b> Olivenöl	<b>2 EL</b> Walnussöl
schwarzer Pfeffer	<b>2-3 Zweige</b> Thymian
<b>30 g</b> Walnusskerne	

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 270 kcal

## Zubereitung

1. Die äußeren Blätter des Rotkohls entfernen und den Kohl sehr fein hobeln. Mit 1 TL Salz und dem Zucker bestreuen und kräftig durchkneten, damit der Kohl weich wird.

---

2. Die Pflaumen waschen, halbieren, entkernen und in dünne Spalten schneiden.

---

3. Den Ahornsirup mit dem Essig in einem Topf aufkochen, Zimtblüten, Vanille und die Pflaumen hineingeben und unter Rühren 2-3 Min. dünsten. Die Pflaumen in ein Sieb geben, den Saft dabei auffangen. Die Pflaumen mit dem Rotkohl mischen.

---

4. Den Sud wieder aufkochen und etwas reduzieren. Vom Herd nehmen, mit den beiden Ölen aufschlagen und mit Salz und Pfeffer würzen. Das Dressing über den Salat gießen und zugedeckt mind. 1 Std. durchziehen lassen.

---

5. Den Thymian abbrausen und trocken tupfen. Die Blättchen abstreifen und hacken. Die Walnusskerne in einer Pfanne ohne Fett rösten, bis sie duften. Abkühlen lassen und hacken. Thymian und gehackte Walnusskerne über den Salat streuen.