

## Rezept

# Rotkrautsalat oriental

Ein Rezept von Rotkrautsalat oriental, am 27.04.2024

## Zutaten

<b>250 g</b> Rotkohl	<b>1 Bund</b> Rucola
<b>1</b> kleine rote Zwiebel	<b>1</b> Granatapfel
<b>3 EL</b> Olivenöl	Salz
Pfeffer	<b>1-2 EL</b> Crema di balsamico
gemahlener Piment	

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion**  
Ca. 155 kcal, 8 g F, 2 g EW, 19 g KH

## Zubereitung

1. Rotkohl waschen, äußere Blätter entfernen und den Kohl in der Küchenmaschine fein hobeln. Rucola waschen, trocken schleudern und mundgerecht zerpfeifen. Die Zwiebel schälen und fein hacken.

---

2. Den Granatapfel quer halbieren. Aus einer Hälfte die Kerne drücken, beiseitelegen. Die andere Hälfte wie eine Orange auspressen, mit Öl, Salz und Pfeffer unter das Rotkraut ziehen. Mit Crema di balsamico und Piment abschmecken und das Rotkraut ein bisschen kneten. Rucola und Zwiebel unter das Rotkraut ziehen und mit Granatapfelkernen bestreut servieren.