Rezept

Salat mit Aprikosen-Cranberry-Dressing

Ein Rezept von Salat mit Aprikosen-Cranberry-Dressing, am 12.10.2024

Zutaten

- **5** getrocknete Aprikosen
- **4** Nelken
- **1** Sternanis
- **1 EL** Aprikosenkonfitüre (ohne Stücke)
- **3 EL** Rotweinessig
- Salz
- **½** Rotkohl (ca. 500 g)
- **1 EL** Zitronensaft
- **150 ml** Apfelsaft
- **1** Zimtstange
- **50 g** getrocknete Cranberries
- **1 TL** Dijon-Senf
- **4 EL** Sonnenblumenöl
- Pfeffer
- **1** Apfel (z. B. Boskop)
- **4** Bio-Kumquats

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Portionen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 235 kcal

Zubereitung

1. Aprikosen ca. 5 mm groß würfeln. Apfelsaft mit den Gewürzen in einen Topf geben und aufkochen. Aprikosen und Cranberrys zugeben und alles bei kleiner Hitze zugedeckt ca. 8 Min. köcheln lassen. Anschließend lauwarm abkühlen lassen.

2. Rotkohl putzen, waschen, längs halbieren, den Strunk keilförmig herausschneiden. Die Hälften quer in schmale Streifen schneiden oder hobeln. Apfel waschen, vierteln, das Kerngehäuse entfernen. Apfelviertel grob raspeln oder in kleine Stifte schneiden und sofort mit Zitronensaft mischen. Kumquats waschen und quer in dünne Scheiben schneiden, dabei die Kerne entfernen.

3. Zimt, Nelken und Sternanis aus dem Apfelsud entfernen. Sud mit Aprikosenkonfitüre, Senf, Essig und Öl verrühren, salzen und pfeffern. Rotkohl, Apfel, Kumquats und Dressing mischen und 2 Std. ziehen lassen.