

Rotkohl-Nuss-Salat

Mandarinen und Walnüsse machen aus dem Rotkohl ein fruchtig-knackiges Geschmackserlebnis.

Ein Rezept für einen fruchtigen und frischen Rotkohl-Salat. Nicht nur als gekochte Beilage ist Rotkohl eine besonders gute Wahl. Auch im rohen Zustand in Kombination mit frischen Clementinen und Walnüssen ist Rotkohl eine gute Wahl. Lässt den Salat mindestens eine Stunde ziehen. Dann schmeckt er einfach umwerfend.

Zutaten

- 400 g Rotkohl
- 1/2 Bund Lauchzwiebeln
- 6 Clementinen
- 100 ml Gemüsebrühe
- 1 EL Sonnenblumenöl
- 1 Prise Nelkenpulver
- Jodsalz
- Pfeffer
- 6 Walnusshälften

Zubereitung

- Rotkohl putzen, waschen und raspeln. Lauchzwiebeln waschen und in Ringe schneiden. 4 Clementinen halbieren und auspressen. Übrige Früchte schälen und in Stücke teilen.
- Rotkohl mit Brühe, Öl, Saft, Nelkenpulver, Salz und Pfeffer gut mischen.
- Den Rotkohl-Nuss-Salat mindestens 1 Stunde durchziehen lassen.



Veröffentlicht von Gourmet Magazin

<https://www.gourmet-magazin.de/rezepte/rotkohl-nuss-salat/>