

Rotkohlsalat mit Birne & Walnüssen



Zutaten (4 Personen):

Salat:

- 1 Scharlotte
- 1 Zwiebel
- 2 Birnen
- 270g Rotkohl (frisch)
- 35 g Walnusskerne
- 4 Walnusskerne (zum Garnieren)

Dressing:

- 10 g Honig
- 1/2 TL Salz
- 1/4 TL Pfeffer (schwarz)
- 20 ml Balsamico (dunkel)
- 20 ml Apfelsaft
- 25 ml Rapsöl

Zubereitung:

Zwiebel sowie Scharlotte schälen und fein hacken. Die Birnen waschen, von Stiel sowie Kerngehäuse befreien, vierteln und dann würfeln.

Den Rotkohl hobeln und zusammen mit den Birnen-, Zwiebel-, Scharlotten- sowie Walnussstückchen in eine Schüssel geben und vermengen.

Dann alle Dressingzutaten zu einem Dressing verrühren, über den Salat gießen und alles kräftig vermengen.

Den fertigen Salat in Schälchen füllen, je mit einer Walnusshälfte garnieren und servieren.