

Rotkohlsalat mit Apfel und Walnüssen

Zutaten:

60g Walnusskerne
250g Rotkohl
Salz, Pfeffer
1 Apfel
1 EL Zucker
2 EL Balsamicoessig
2 EL Walnussöl
½ Teelöffel Senf

Zubereitung:

Walnusskerne grob hacken.

Rotkohl in feine Streifen raspeln, salzen und kräftig durchkneten.

Apfel mit Schale ebenfalls raspeln, mit den Walnüssen, und allen anderen Zutaten vermengen, mit Pfeffer abschmecken und servieren.

Tipp: Für ein intensiveres Nussaroma die Walnusskerne in einer Pfanne ohne Fett anrösten.

