

Rotkohl-Salat

Für zwei Personen

Für den Rotkohlsalat:

$\frac{1}{2}$ Rotkohl	2 Navel-Orangen	3 Lauchzwiebeln
$\frac{1}{4}$ Bund Petersilie	6 Zweige Minze	3 EL getr. Cranberrys

Für das Dressing:

1 Orange, Saft	3 EL Rapsöl	2 EL Rotweinessig
2 EL weißer Balsamico	Meersalz	Pfeffer

Für den Rotkohlsalat: Den Rotkohl waschen, einige Blätter abnehmen und beiseite legen. Mit dem Gemüsehobel den Kohl in dünne Streifen schneiden. Die Rotkohlblätter auf dem Grill grillen. Die Blätter auch in Streifen schneiden.

Die Orangen vorsichtig filetieren und etwas Saft auffangen. Petersilie und Minze abbrausen, trockenwedeln, zupfen und fein hacken. Die Frühlingszwiebeln von der äußeren Schale befreien, putzen und in feine Ringe schneiden. Die getrockneten Cranberrys grob zerhacken.

Den gehobelten Kohl, Orangen, Frühlingszwiebeln, Petersilie, Minze und Cranberrys in eine große Schüssel geben.

Für das Dressing: Aus Orangensaft, Essig, Balsamico und Öl ein cremiges Dressing anrühren und dieses mit Salz und Pfeffer würzen. Mit dem Rotkohlsalat vermischen.

Dietmar Kraus am 29. Mai 2019