

## Rezept

### Apfel Rotkohl Salat

**Zutaten für 4 Portionen**

**Arbeitszeit: ca. 20 min**

- ca. 600g Rotkohl
- ca. 250g Äpfel (säuerliche)
- 150g Möhren
- Schnittlauch
- Frühlingszwiebeln
- Salz und Pfeffer
- 2 EL Olivenöl
- 2 Chilischoten
- 2 EL Dijonsenf
- 3 EL Apfelsaft
- Salz und Pfeffer
- evtl. etwas Honig oder Zucker

Aus dem Öl, dem Essig und dem Senf ein Dressing verrühren, mit etwas Zucker, Salz und Pfeffer verfeinern. Den Rotkohl waschen, putzen und fein hobeln. Die Äpfel und die Möhren schälen und fein raspeln. Schnittlauch und Frühlingszwiebeln, abwaschen und fein hacken, zum Würzen mit beifügen. Alles gut mit dem Dressing verrühren und gut durchmischen, kurz ziehen lassen und evtl. noch etwas Honig zugeben.

*KW51\_Apfel-Rotkohl\_Salat.pdf*

[Zurück](#)