

Winterlicher Krautsalat mit Trockenfrüchten

 happy-mahlzeit.com/2020/11/21/winterlicher-krautsalat-mit-trockenfruechten/

Zutaten für 12 Personen als Beilage:

- 500 g Rotkohl
- 500 g Weißkohl
- 2 große Möhren
- 2 Äpfel
- 1 rote Zwiebel
- 1 Bund Radieschen
- 1 Bund glatte Petersilie, 30 g
- 1/2 Zitrone
- 100 g gehobelte Mandeln
- 100 g Trockenfrüchte, z.B. Sauerkirschen, Cranberries, Heidelbeeren
- 1 gehäufter EL körniger Senf
- 4 EL Weißwein-Essig
- 4 EL natives Olivenöl extra
- Meersalz
- schwarzer Pfeffer

Zubereitung:

In einer großen Schale Senf, Essig, Öl, etwas Meersalz und Pfeffer vermengen.

Die Zwiebel schälen und in feine Streifen hobeln. Die Möhren schälen und grob raspeln oder in Stifte schneiden. Die Radieschen ebenso. Die Äpfel entkernen, kleinschneiden bzw. raspeln und sofort mit Zitronensaft beträufeln, damit sie nicht braun werden. Vom Kohl unansehnliche Blätter entfernen. Rot- und Weißkohl fein hobeln. Die Mandeln leicht rösten. Trockenfrüchte und Petersilie hacken.

Alles schichten und den Salat bis zum Servieren in den Kühlschrank stellen. Vor dem Anrichten den Salat gut durchmischen und nochmals abschmecken.

Rezept: Jamie Oliver

Quelle: Jamies Weihnachten