Rezept

Rotkohlsalat mit Fenchel und Walnüssen

Zutaten für ca. 4 Portionen: Arbeitszeit: ca. 25 min
- 1 Rotkohl
- 100g Walnüsse
- 1 Zwiebel
- 1 Fenchelknolle
- 1 Apfel
- 4 EL Orangensaft
- 2 EL Apfel- oder Orangenmarmelade
- 1 EL Obstessig
- Salz und Pfeffer

Die Walnüssen hacken und in einem Tiegel mit etwas Öl anbraten, nach ca. 2 Minuten den gewürfelten Apfel dazugeben und für weitere 2 Minuten kurz mit braten, anschließend direkt vom Herd nehmen. Den Rotkohl waschen und in schöne Streifen schneiden oder hobeln, auch die Fenchelknolle ähnlich schneiden. Beides mit der fein gehackten Zwiebel in eine Schüssel geben und vermengen. In den Tiegel mit Nüssen und den Apfelstückchen etwas Orangensaft zugeben, einen Schuss Obstessig und etwas Marmeladen einrühren. Das fertige Dressing zum Salat geben und verrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.