

## **Rotkohlsalat**

Rezept reicht für einen Chor

### Zutaten:

1 Kopf Rotkohl  
4 säuerliche Äpfel  
1 große Zwiebel  
150 gr Walnusskerne  
150 gr Cashewkerne

### für das Dressing:

Rapsöl  
milder Essig (z.B. Apfelessig)  
ein Schuss Balsamico  
Zimt, Zucker  
Salz, Pfeffer

Das Rotkraut putzen, vierteln und in schmale Streifen schneiden bzw. hobeln. Mit etwas Salz bestreuen und gut durchkneten, damit es etwas Flüssigkeit zieht.

Die Äpfel schälen, entkernen und in Stifte schneiden oder raspeln.

Die Zwiebel in kleine Würfel schneiden.

Die Nüsse hacken und in einer Pfanne ohne Öl leicht anrösten.

Alle Zutaten für das Dressing in ein Schraubglas füllen, kräftig durchschütteln und zu den anderen Zutaten geben und alles gut durchmengen.

Möglichst ein paar Stunden durchziehen lassen und eventuell nochmals abschmecken. Der Zimt sollte deutlich zu schmecken sein.

Das Ausgangsrezept findet sich hier:

<https://www.kochbar.de/rezept/455320/Rotkrautsalat-mit-AEpfeln-und-Walnuessen.html>