

Rotkohlsalat



Zutaten für 4 Portionen

300 g	Rotkohl
50 g	Zwiebeln
150 g	Apfel
100 g	Gurke
100 g	Paprika
20 g	Walnusskerne (geröstet)
1 EL	Öl
½ EL	Essig
	Salz, Pfeffer, Zucker

Zubereitung

Den Rotkohl putzen und fein schneiden. Zwiebeln putzen, würfeln und mit dem Rotkohl, Essig und Öl gut durchkneten. Äpfel waschen, putzen und in feine Scheiben schneiden. Gurke fein raspeln und darunter heben.

Die Paprika in feine Würfel schneiden und alle Zutaten miteinander vermengen. Mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken. 30 Minuten ziehen lassen und zum Schluss mit den gerösteten Walnusskernen garnieren.