

REZEPT



und Meerrettich

ZUTATEN

- 1 Pck Rotkohl
- 1 TL Salz
- 1 Apfel
- 20 g Walnüsse
- 5 EL Sonnenblumenöl
- 2 EL Apfelessig
- 1 TL Dijon-Senf
- 2 TL Sahne Meerrettich mild
- 2 TL Ahornsirup
- Salz
- Pfeffer

ZUBEREITUNG

1. Den Rotkohl in eine Schüssel geben. Den Apfel vierteln und entkernen. Nun den Apfel und hobeln oder raspeln. Die Walnüsse kurz in einer Pfanne in Öl anrösten.

2. Für das Meerrettich-Dressing das Sonnenblumenöl und den Apfelessig in eine Schüssel geben. Salz, Pfeffer, Dijon-Senf und Meerrettich dazugeben und gut vermengen.
3. Nun den Apfel und die Walnüsse zum Rotkohl dazugeben. Das Dressing hinzugeben und gut vermengen.
4. Als Topping Walnüsse und Apfelspalten zum dekorieren platzieren.

Weitere leckere Rezeptideen mit Meerrettich finden Sie auf [schamel.de](https://www.schamel.de)
