

Rotkrautsalat mit Apfel und Datteln

schnell – einfach
Zubereitungszeit: ca. 30min.
Durchziehzeit: ca. 2-3 Stunden
6 -8 Portionen

Zutaten:

350g Rotkraut, frisch
50g Datteln, entsteint
1 Apfel, geschält, entkernt
2 EL Apfelessig
4 EL Olivenöl
50g Orangensaft
Salz
Pfeffer



Zubereitung:

- Das Rotkraut in feine Streifen hobeln oder schneiden
- Datteln und Äpfel in kleine Stücke schneiden und unter das Rotkraut mengen
- Mit Orangensaft, Apfelessig und Olivenöl gut vermengen und mit Salz und Pfeffer abschmecken
- Am Besten etwa 2-4 Stunden durchziehen lassen

TIPP:

Passt besonders gut zu gegrilltem Fleisch, Roastbeef, Raclette oder Fondue!

In kleinen Gläsern angerichtet ist es ein Hingucker!

Es können auch Orangenfilets oder z.B. Heidelbeeren zugegeben werden.

Kann gut vorbereitet werden - Im Kühlschrank über mehrere Tage haltbar!

VIEL SPASS BEIM NACHKOCHEN!