Rotkohlsalat mit roter Beete und Walnüssen

Foto von Gisela Martin

Rezept aus Buch: “Kitchen Aid – Das Kochbuch” – leicht abgewandelt und auf CC umgeschrieben

Zutaten:
Halber Rotkohl
1-2 rote Beete (ich hatte eine fertig abgepackte und schon gekochte)
1 rote Zwiebel
75 gr. Walnüsse (Menge nach Belieben erhöhen)
lt. Rezept ca. 50 gr. Heidelbeeren (hatte ich keine)

Dressing:
2 EL Zitronensaft
4 EL Rotweinessig oder Balsamico
2 EL Honig
4 EL Walnussöl
4 EL Olivenöl
1 TL Kümmel
Salz und Pfeffer nach Belieben

Zubereitung:
Bei Rotkohl äussere Blätter und Strunk entfernen und im Multi oder in Schnitzler mit feiner Schneidscheibe (bei Multi ist es

Nr. 4) zerkleinern. Rotkohl unter fließendem Wasser spülen bis Wasser klar ist und abtropfen lassen.

Rote Beete und geschälte rote Zwiebel mit grober Raspelscheibe (bei Multi Scheibe Nr. 3) reiben.

Walnüsse raspeln und zerkleinern.

Zutaten für Dressing in Gewürzmühle geben und mixen.

Alle Zutaten (auch Heidelbeeren) vermengen und vor dem Servieren über Nacht durchziehen lassen.