AUFWAND	KOCHDAUER	SAISON	HERKUNFT
klein	20 Min.	Winter	Schweiz

WINTERSALAT



KURZ VORGESTELLT

Fein geschnittener, roher Rotkabis ist ein feiner, winterlicher Vitaminlieferant. Ersetzt man den Rotkabis durch geraffelte Zucchini, wird aus dem Winter- ein Sommersalat.

ZUTATEN (4 PERSONEN)

80 g	Haselnüsse	2 EL	Balsamicoessig
200 g	Rotkohl	4 EL	Rotweinessig
6	Karotten	2 TL	Senf
10	Champignons	100 g	Lollosalat
80 g	Greyerzer	12 EL	Olivenöl
			Salz, Pfeffer aus der Mühle

ZUBEREITUNG

1. Haselnüsse grob hacken und in einer Pfanne ohne Fett hellbraun rösten.
2. Strunk des Rotkohls herausschneiden, Karotten schälen, Champignon mit kleiner Bürste trocken putzen. Käse in kleine Stäbchen schneiden. Gemüse und Pilze fein schneiden. Alles in eine Salatschüssel geben.
3. Essig, Senf, Salz, Pfeffer und Olivenöl verrühren. Sauce mit dem Salat mischen.
4. Blattsalat waschen und trockenschleudern. Teller damit auslegen, Gemüse-Käse-Salat darauf anrichten. Haselnüsse - evtl. noch warm - darüber streuen.

Rezept: Annemarie Wildeisen. Schnell für zwei. AT-Verlag 2000 - Foto: compactcook.com