



# Wintersalat mit Rotkohl, Karotte und Apfel

🕒 10–20 Min   

## Zubereitung

- 1 Im ersten Schritt Karotten und Rotkohl schälen und raspeln. Auch den Apfel waschen, putzen und in Stifte schneiden. Dann die Walnüsse hacken und den Spinat waschen. Alle Zutaten für das Dressing in ein Glas geben und vermischen.
- 2 Nun Rotkohl, Apfel, Granatapfel, Karotten und Spinat in eine große Schüssel geben, das Dressing darüber gießen und alles miteinander vermischen. Dann mit Walnüssen bestreuen und servieren.

## Zutaten 2 Portionen

♦ = Kotányi Produkte

|          |             |
|----------|-------------|
| 300 g    | Rotkohl     |
| 2 Stk.   | Karotten    |
| 1 Stk.   | Apfel       |
| 50 g     | Babyspinat  |
| 0.5 Stk. | Granatapfel |
| 20 g     | Walnüsse    |

Für das Dressing:

|          |                           |
|----------|---------------------------|
| 30 ml    | Olivenöl                  |
| 0.5 Stk. | Zitrone (den Saft daraus) |
| 0.25 TL  | Senf                      |
| 1 TL     | Honig                     |
| 0.5 TL   | ♦ Meersalz jodiert grob   |
| 1 Prise  | ♦ Pfeffer schwarz ganz    |
| 1 Prise  | ♦ Ingwer gemahlen         |
| 0.5 TL   | ♦ Petersilie geschnitten  |
| 0.5 TL   | ♦ Bio Oregano gerebelt    |

