



## Zutaten für 2 Portionen

🖊 = Kotányi Produkte

300 g Rotkraut

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

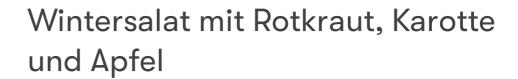
1 Prise 

◆ Pfeffer schwarz ganz

1 Prise 

Bio Ingwer gemahlen

geschnitten



## Zubereitung

- Im ersten Schritt Karotten und das Kraut 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 Kraut, Apfel, Granatapfel, Karotten und Spinat in eine große Schüssel geben, das Dressing darüber gießen und alles miteinander vermischen. Dann mit Walnüssen bestreuen und servieren.

