



## Rotkohlsalat mit Belugalinsen und Weintrauben

### **Rotkohl**

1/2 Rotkohl

in sehr feine Streifen schneiden.

1 rote Zwiebel

ein Ende abschneiden, halbieren, schälen und in sehr dünne Ringe schneiden.

Beides mischen und mit der Vinaigrette übergießen, dabei kräftig kneten, um die Struktur des Kohls geschmeidiger zu machen.

### **Vinaigrette**

2 El Aceto Balsamico

4 El Olivenöl

und

1 Tl Crema di Balsamico

1 Tl Ingwersirup

miteinander verrühren.

Salz

Mit

abschmecken.

Dressing evtl. erwärmen, um den Kohl etwas weicher zu machen.

### **Belugalinsen**

250g Belugalinsen

mit

750 ml Wasser

2 Lorbeerblätter

2 Zweige Thymian

und

1/2 Tl Kreuzkümmel

in ca. 20 Minuten weich kochen, ab sieben und unter den Salat mischen.

### **Anrichten**

400 g blaue Trauben

halbieren, ggf. entkernen und mit dem Salat mischen.

300 g Camembert

in Stücke schneiden und mit

80 g Walnusskernen

auf dem Salat anrichten

Michaela Baur (Dipl.oec.troph.)

kreativcatering | teamkochen | genusserlebnisse

[www.michaelabaur.de](http://www.michaelabaur.de)