



## ROTKOHL SALAT MIT GRANATAPFEL

¼ Rotkohl hobeln	in sehr dünne Streifen
4 El Olivenöl	
2 El Aceto Balsamico	
Balsamessigcreme	und evtl.
1 Tl Ingwersirup	erwärmen. Mit
Salz	und
Pfeffer	abschmecken.
	Rotkohl darin marinieren.
1/2 Chinakohl oder 1 Chiccoree	waschen und in Streifen schneiden.
	Rotkohl abtropfen lassen, Dressing auffangen und über Blattsalat geben.
	Blattsalat in ein Rotkohlblatt geben, den Rotkohl darauf anrichten und mit
50 g Walnusskernen	und den Kernen
1 Granatapfels	garnieren.

Viel Spaß beim Kochen und Genießen!