



BIRKENHOF
BIO SEIT 1994

Orientalischer Rotkohlsalat

Zutaten

1 Rotkohl
2 Möhren
2 Zwiebeln, rote
1 Zitrone
3 EL Balsamico, hell
3 EL Olivenöl
1 EL Honig
1 TL Salz
0,5 TL Harissa
0,5 TL Ras el Hanout
Petersilie
Koriander, gehackt

Zubereitung

Den Rotkohl und die Möhren in dünne Streifen raspeln, die Zwiebeln fein würfeln und alles in eine große Schüssel geben.

Anschließend den Zitronensaft, Olivenöl, Balsamico, Honig und die Gewürze zu einem Dressing vermengen. Nach Belieben gehackte Petersilie und Koriander zugeben.

Das fertige Dressing unter den Salat mengen und alles 3 - 5 Stunden im Kühlschrank ziehen lassen.

Guten Appetit!