



Rezept der Woche

Chinakohl-Orangensalat mit Walnüssen

Zutatenliste

1/2 Chinakohl
50 g Walnüsse
2 EL Wasser
1 EL Rohrohrzucker
2 Orangen
1 EL Zitronensaft
1 EL Balsamico, bianco
3 EL Rapsöl
Kräutersalz
Pfeffer, Cayennepfeffer
Rohrohrzucker

Zubereitung

Chinakohl putzen, waschen und in feine Streifen schneiden. Walnüsse grob hacken. Wasser in eine kleine Pfanne oder kleinen Topf geben, den Zucker dazugeben und auflösen. Dann die Walnüsse darin unter Rühren karamellisieren und herausnehmen. Schale von 1 Orange fein abreiben und den Saft auspressen. Die restlichen Orangen filetieren. Aus Orangensaft und -schale, Zitronensaft, Balsamico, Öl und den Gewürzen eine Vinaigrette rühren. Chinakohl, Nüsse und Orangenfilets mit der Vinaigrette gut vermengen.

Originalrezept aus der Greenbag-Küche

Guten Appetit!