

Kochen**Sabrina Dürr****Montag, 23.10.2023****Rotkohlsalat mit Feta****Für 2 Personen****Zutaten**

Ca. 400 g Rotkohl

Salz

2 kleine Orangen

2 TL Honig

2 EL Rotweinessig

4 EL Walnussöl

Pfeffer

50 g Walnuskerne

200 g Feta

Zubereitung

1. Vom Rotkohl die äußeren Blätter und den Strunk entfernen und den Kohl fein hobeln. In eine Schüssel geben und mit Salz kräftig durchkneten (am besten mit Handschuhen).
2. Den Saft von einer Orange mit Honig, Essig und Öl verrühren, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Das Dressing über den Rotkohl geben, gut vermischen und ziehen lassen.
3. Die übrige Orange mit dem Messer schälen und filetieren oder einfach in Stücke schneiden.
4. Die Walnuskerne grob zerbrechen und mit den Orangenstücken unter den Rotkohl mischen.
5. Feta würfeln, über den Salat geben und servieren.