
Rotkohlsalat mit Orangen und Schafsfeta

Kategorie: Salate - Aufwand: gering - Preis: gering - für Gruppen: ja - vegetarisch: ja

200 g Rotkohl
1,0 Orange
6,0 Walnüsse
0,5 Bund Schnittlauch
Pfeffer
2,0 EL Olivenöl
100 g Schafsfeta

(Angaben für 4 Personen)

Auch im Winter ist bei Salaten Abwechslung gefragt. Dieser bringt Farbe und Vitamine auf den Tisch!

Zubereitung

Den Kohl putzen und in ganz feine, kurze Streifen schneiden. Die Orange schälen und in kleine Stückchen schneiden. Die Walnüsse knacken und grob zerkleinern. Den Schnittlauch in Röllchen scheiden. Die Zutaten pfeffern und mit dem Öl alles gut mischen. Den Schafsfeta drüber bröckeln.

Dieses Rezept findet sich in ähnlicher Form in dem Buch „Arm aber Bio“ von Rosa Wolff, das wir in unseren Kochbuch-Tipps empfehlen.

