



# Winter-Salat mit Blauschimmelkäse und Walnuss-Vinaigrette



 Dauer  
45 min.

 Schwierigkeit  
Einfach

## Zutaten

für 4 Portionen

Rohrzucker	80 g
Balsamicoessig, hell	200 ml
Rotkohl	1 St.
Salz	
Zucker	
Toastbrot	4 Scheiben
Südtiroler Speck	100 g
Thymian, frisch	5 g
Knoblauchzehen	1 St.
Rapsöl	8 EL
Butter	2 EL
Walnüsse	50 g
Chicorée	1 St.
Radicchio	1 St.
Pfeffer, schwarz	
Senf	1 TL
Blauschimmelkäse	150 g

## Zubereitung

In einem Topf Rohrzucker und Essig zum Kochen bringen. In der Zwischenzeit Rotkohl in feine Streifen schneiden, waschen, trocken schütteln, salzen und zuckern. Essig über den Rotkohl geben, durchmischen und 1 Std. ziehen lassen.

Toastbrotsciben entrinden und würfeln. Speck in 1 cm dicke Würfel schneiden. Thymian waschen und trocken schütteln. Knoblauch schälen und halbieren. In einer Pfanne 1 EL Öl erhitzen, Speckwürfel, Knoblauch und Thymian hinzugeben, für ca. 3 Min. braten, sodass das Fett schmilzt.

Knoblauch und Thymian entfernen, 2 EL Butter in der Pfanne schmelzen, Walnuskerne ca. 1 Min. anrösten und herausnehmen, Toastbrotwürfel in der zerlassenen Butter ca. 4 Min. kross backen.

Chicorée und Radicchio zerzupfen, waschen und trocken schütteln. Rotkohl in einem Sieb abtropfen lassen und ausdrücken. Den Rotkohlsaft dabei auffangen. In einer Schüssel Saft, Salz, Pfeffer mit Senf verrühren, mithilfe eines Schneebesens Öl einrühren. Blauschimmelkäse würfeln.

Rotkohl in einen tiefen Teller geben, mit Vinaigrette anmachen, Croûtons und Speck hinzugeben und mit Blauschimmelkäse servieren.

Guten Appetit!

## Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt 1027 kcal

---

Kohlenhydrate 92 g

Ballaststoffe 12 g

---

Eiweiß 32 g

Fette 62 g