



# Winterliches Rotkohl-Salat-Rezept

Zeit gesamt  
20min

Zubereitungszeit  
20min

Schwierigkeit  
Einfach



## Zutaten

für 4 Portionen

Walnusskerne	40 g
Petersilie, frisch	10 g
Äpfel, grün	1 St.
Karotten	200 g
Rotkohl, frisch	400 g
Zwiebeln, gelb	1 St.
Blauschimmelkäse	150 g
Öl	2 EL
Joghurt, natur	200 g
Balsamicoessig, hell	3 EL
Salz	
Pfeffer, schwarz gemahlen	
Zucker	

## Zubereitung



Küchenutensilien

große Schüssel, kleine Pfanne, SILVERCREST Monsieur Cuisine (Connect und Smart)

1. Eine Pfanne auf mittlerer bis hoher Stufe erhitzen und Walnüsse darin ca. 2–3 Min. anrösten.
2. Petersilie waschen, trocken schütteln und Blättchen von den Stielen zupfen. Apfel schälen, halbieren und Kerngehäuse entfernen. Karotten schälen, Enden entfernen und in grobe Stücke schneiden. Rotkohl halbieren, Strunk entfernen und grob in Stücke schneiden. Zwiebel halbieren und schälen. Blauschimmelkäse in Stücke schneiden.
3. In den Mixbehälter Apfel geben und 4 Sek./Stufe 5 zerkleinern. Anschließend in eine Schüssel umfüllen. Karotten in den Mixbehälter geben und 5 Sek./Stufe 6 zerkleinern. Karotten umfüllen. Die Hälfte des Rotkohls in den Mixbehälter geben und 7 Sek./Stufe 6 zerkleinern. Anschließend zu den Äpfeln umfüllen. Mit übrigem Rotkohl genauso verfahren. Petersilie in den Mixbehälter geben, 4 Sek./Stufe 8 zerkleinern und in eine Schüssel umfüllen.
4. In den Mixbehälter Zwiebel geben und 4 Sek./Stufe 8 zerkleinern. Öl zugeben und 3 Min./Anbratstufe braten. Joghurt, Blauschimmelkäse und Essig zugeben und 20 Sek./Stufe 6 verrühren. Dressing mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken.
5. Salat auf Tellern anrichten, Blauschimmelkäse-Dressing über den Salat geben und mit Petersilie und Walnüssen garniert servieren.

Guten Appetit!

# Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	375 kcal
Kohlenhydrate	28 g
Eiweiß	17 g
Ballaststoffe	6 g
Fette	23 g