Winter-Salat mit Blauschimmelkäse und Walnuss-Vinaigrette

Zeit gesamt
45min

Zubereitungszeit
45min

Schwierigkeit
Einfach

Zutaten

für 4 Portionen

Brauner Zucker	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
Walnusskerne	50 g
Chicorée	1 St.
Radicchio	1 St.
Pfeffer, schwarz	
Senf	1 TL
Blauschimmelkäse	150 g

Zubereitung

Küchenutensilien

große Schüssel, kleiner Topf, mittlere Pfanne, Sieb, Schneebesen

1. 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.

2. Toastbrotscheiben 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.

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

4. Chicorée und Radiccio 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.

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

Guten Appetit!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	924 kcal
Kohlenhydrate	92 g
Eiweiß	32 g
Ballaststoffe	12 g
Fette	51 g