

# Rotkohl-Orangen-Salat mit Orangen und Walnüssen



## Zutaten

1 kleiner Rotkohl	4 EL Olivenöl
2 TL Salz	1/2 EL Senf
2 Möhren	1 Prise Ceylon Zimt
2 Orangen	schwarzer Pfeffer
1 Bund Frühlingszwiebeln	15 g Butter
1/2 Bund Petersilie	2 EL Honig
3 EL Aceto Balsamico-Essig	100 g Walnüsse

Rotkohl von den äußeren Blättern befreien und vierteln. Den harten Strunk entfernen und den Kohl in feine Streifen schneiden. In einer Schüssel mit Salz vermengt etwa 5 Minuten ordentlich kneten. Orangen schälen, die weiße Haut entfernen und filetieren. Den Saft auffangen. Essig mit Senf, Zimt, Pfeffer, Olivenöl und dem aufgefangenen Orangensaft verrühren und über den Rotkohl geben. Gut durchziehen lassen. Walnüsse, bis auf einige Hälften, grob hacken. Butter in einer Pfanne erhitzen. Zuerst Walnusshälften leicht anbräunen, dann gehackte Nüsse hinzugeben und ebenfalls bräunen. Honig hinzufügen und alles gut verrühren. Walnüsse sofort auf einem Teller verteilen, um ein Zusammenkleben zu verhindern und abkühlen lassen. Möhren waschen und in feine Streifen schneiden oder grob raspeln. Petersilie zupfen und fein hacken. Frühlingszwiebeln putzen und in kleine Röllchen schneiden. Ein paar Röllchen beiseite stellen. Rotkohl mit allen vorbereiteten Zutaten vermengen. Walnusshälften und Frühlingszwiebeln über den Salat streuen.