

KRAUTSALAT

ZUTATEN

Beilage für 2 Personen

Zutaten:

25 g Rotkohl, 300 g Weißkohl, 1 Orange, 25 g Mayonnaise

50 g saure Sahne, 1 TL Zucker

*3 TL Fruchtwerker „Orange & Essig“, 1 TL mittelscharfer Senf
Salz, Pfeffer*

ZUBEREITUNG

Den Kohl waschen, den Strunk entfernen und die Stücke in feine Streifen schneiden. Die Orange mit einem scharfen Messer bis ins Fruchtfleisch schälen und die Fruchtfilets zwischen den Trennhäutchen ausschneiden. Mayonnaise, saure Sahne, Zucker, Fruchtwerker „Orange & Essig“ und Senf verrühren. Das Dressing mit Salz und Pfeffer abschmecken. Den Kohl mit dem Dressing vermengen und vorsichtig die Orangenfilets unterheben.

SERVIERVORSCHLAG: Auf Crackern servieren.

Früchtwerker