

Winterlicher Salat mit Weißkraut, Äpfeln, Walnüssen, Maronen und Feigen

Für 2 Personen

Zutaten:

130 g Weißkraut, fein geschnitten
3 Blätter Radiccio-Salat, gezupft
½ Apfel, dünne Scheiben
8 Maronen, geröstet
30 g Walnüsse, ausgebrochen
2 Feigen, reif und geviertelt
1Msp. frisch gemahlener Pfeffer
1 TL Meersalz
1 TL Rohrzucker
3 EL Olivenöl
3 TL Blütenhonig
1 TL Weißweinessig

Zubereitung:

Den geschnittenen Weißkohl in eine ausreichend große Schüssel geben, mit Salz und Zucker marinieren und 10-15 Minuten ziehen lassen. Dann kurz durchkneten und mit dem Radiccio-Salat, den Äpfeln, den Maronen, den Walnüssen und den geviertelten Feigen vermengen.

Mit Olivenöl, Blütenhonig und Weißweinessig vorsichtig vermengen und kurz vor dem Servieren mit etwas frischem Pfeffer garnieren.