

Rezept: Rosenkohlsalat mit Apfel und Haselnüssen, 4 Personen

Zutaten-Liste:

Rosenkohl	2 Hände
Haselnüsse	80 g
Apfel	1 Stück
Feigen getrocknet	6 Stück

*Dressing:*

Rapsöl	4 EL
Senf	1 EL
Blütenhonig	2 EL
Apfelessig	1 EL
Sojasauce	2 EL

**Zubereitung:**

Die Rosenkohlblätter einzeln abzupfen oder schneiden, waschen und trockentupfen. Die Haselnüsse bei 150°C im Ofen bei Umluft etwa 15 Minuten backen bis die Haut leicht einreißt. Dann die Haselnüsse abkühlen lassen und in den Händen gegeneinander reiben bis die Schale abfällt. Den Apfel in Scheiben schneiden und die getrockneten Feigen vierteln. Alle Zutaten in eine Schüssel geben.

Dressing:

Alle Zutaten in eine kleine Schüssel geben und gut und kräftig vermengen.

Alles mischen und einige Minuten ziehen lassen.