

REZEPT DER WOCHE

KW 49 02.12. – 08.12.2024

Kürbis-Rotkraut-“Slaw”

(Für 4 Portionen)



Das brauchen Sie:

300 g	Hokkaido-Kürbis	(Art.Nr. 190)
150 g	Rotkohl	(Art.Nr. 705)
100 g	Schalotten	(Art.Nr. 404)
30 ml	Rotweinessig	(Art.Nr. 8311)
½	Korianderbund	(Art.Nr. 461)
2 EL	vegane Salatmayonnaise	(Art.Nr. 8364)
1/2 TL	Meersalz	

etwas Pfeffer

Und so geht's:

Kürbis und Rotkohl gründlich waschen. Kürbis entkernen und in Juliennes schneiden. Rotkohl ebenso fein schneiden. Schalotten schälen und in feine Ringe schneiden.

Das Gemüse zusammen in eine Salatschüssel geben. Salatmayonnaise mit Meersalz, Pfeffer und Rotweinessig zu einem Dressing vermengen.

Das Dressing über das Gemüse in der Salatschüssel geben und gut vermengen. Der Slaw sollte nun ca. 2 Stunden oder bestenfalls über Nacht im Kühlschrank ziehen.

Vor dem Servieren Koriander gründlich waschen, hacken und über den Slaw geben. Nochmals mit Rotweinessig, Salz und Pfeffer abschmecken und servieren.

Wir wünschen Ihnen gutes Gelingen!

DECKERSBIOHOF

Ottenhofener Straße 27
77815 Bühl-Weitenung

Telefon 07223 8062230
E-Mail info@deckersbiohof.de