

Die Vorweihnachtszeit passt perfekt, um sich gehussvoll mit neuen Rezepten zu beschäftigen: Entdecken Sie zum Beispiel den Weihnachtsklassiker Rotkohl einmal ganz neu, in Kombination mit fruchtigem Granatapfel.

Bei Ihren Gästen punkten Sie so mit raffinierten Rezepten - und bei EDEKA mit fünf Coupons für Ihren Einkauf!



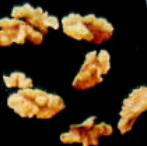
Rotkohlsalat mit Granatapfel und Nüssen

Zutaten | 8 Portionen

1 kg Rotkohl | Salz, Pfeffer | 1 EL grobkörniger Senf | 4 EL Honig | 4 EL Himbeeressig | 9 EL Olivenöl | 8 Scheiben durchwachsener Speck | 80 g getrocknete Feigen | 150 g Walnusskerne | 1 Granatapfel | 1 Beet Kresse | Baguette

Zubereitung | Dauer ca. 40 Minuten

1. Rotkohl putzen und fein hobeln. Mit 1 TL Salz etwa 3 Minuten kräftig verkneten. Senf, Honig, Essig und 8 EL Olivenöl verrühren und unter den Salat mischen. Mindestens 30 Minuten ziehen lassen.
2. Speck in kleinere Stücke zupfen. In einer Pfanne mit 1 EL Öl knusprig braten. Feigen fein würfeln. Walnüsse grob hacken. Die Granatapfelkerne heraustrennen. Die Kresse vom Beet schneiden.
3. Die Hälfte der Nüsse, Granatapfelkerne und Feigen unter den Salat mischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Den Salat auf Tellern verteilen. Restliche Nüsse, Feigen, Granatapfelkerne, Speck und Kresse darüberstreuen. Dazu passt Baguette.



Weitere Rezepte finden Sie unter: edeka.de/rezepte