



# Rotkohl-Karotten-Apfel-Salat

## Zutaten

(Für 4 Personen)

500 g frischer Rotkohl	4 EL Olivenöl
150 g Karotten	2 EL Senf
250 g Äpfel	1 Stück Ingwer (geschält, halbe Daumengröße)
4 EL Honig	Salz, Pfeffer
6 EL Balsamicoessig	

## Zubereitung

1. Rotkohl in 2 Hälften schneiden und Strunk entfernen. Anschließend in dünne Streifen schneiden.
2. Karotten waschen, schälen und ebenfalls in dünne Streifen schneiden. Äpfel waschen und würfeln.
3. Ingwer in feiner Stücke schneiden.
4. Für das Dressing Ingwer, Honig, Öl, Essig und Senf in einen Topf geben und bei mittlerer Hitze für ca. 5 Minuten köcheln lassen.
5. Alle Zutaten in eine große Schüssel geben. Dressing mit den Zutaten vermengen. Nach Geschmack salzen und pfeffern.

Tipp: Fertigen Salat für ca. 1 Stunde kalt stellen und durchziehen lassen. Nach Geschmack vor dem Servieren den Salat mit gerösteten Sesamkörnern oder gehackten Walnüssen garnieren.