

## Rosenkohlsalat mit Äpfeln und kandierten Walnüssen

VORBEREITEN

15  
Min.

ZUBEREITEN

10  
Min.

NIVEAU



### Zutaten für 4 Portionen

#### Für den Salat

2 Esslöffel Butter  
2 Esslöffel Olivenöl  
450 g Rosenkohl  
1 großer Apfel  
1 Teelöffel frischer Rosmarin  
Salz, Pfeffer

#### Für die Walnüsse

1 Esslöffel Butter  
1 Esslöffel Zucker  
1 Esslöffel brauner Zucker  
30 g Walnüsse

Bitter war gestern! Dieser Rosenkohlsalat ist ein wahres Geschmackserlebnis. Äpfel und kandierte Walnüsse verleihen geröstetem Rosenkohl eine süßliche und nussige Note. An diejenigen, die bei dem Gedanken an Rosenkohl bisher nur die Nase rümpfen konnten - dieses

Rezept ist es definitiv Wert, dem Wintergemüse eine zweite Chance zu geben.

- 1 -

Den Strunk der Rosenkohle etwas abschneiden und äußere Blätter entfernen. Röschen waschen und vierteln.

- 2 -

Apfel entkernen, vierteln und in feine Streifen schneiden. Rosmarin von den Stielen zupfen und fein hacken.

- 3 -

Butter und Olivenöl in einer Pfanne erhitzen. Rosenkohl und Apfelscheiben dazugeben. Mit Salz und Pfeffer würzen. Rosmarin hinzufügen und ca. 8 Minuten andünsten. 2 Minuten abkühlen lassen.

- 4 -

Walnüsse fein hacken. Butter in einer Pfanne zerlassen. Zucker dazugeben und schmelzen. Walnüsse hinzufügen und unter stetigem Rühren zwei Minuten kandieren.

- 5 -

Rosenkohlsalat anrichten und mit kandierten Walnüssen garnieren.