

## Lauwarmer Rotkohlsalat mit Feta und Datteln

VORBEREITEN

10  
Min.

ZUBEREITEN

10  
Min.

NIVEAU



### Zutaten für 4 Portionen

1/2 Kopf Rotkohl  
 1/2 Granatapfel  
 3 Esslöffel Olivenöl  
 1 Zitrone  
 1 Teelöffel Zucker  
 5 Datteln  
 100 g Feta  
 1 Bund Petersilie  
 1 Esslöffel Sesam  
 Salz, Pfeffer

Knackig, cremig, fruchtig, herzhaft und süß zugleich - dieser Rotkohlsalat vereint alles in einer Schüssel. Datteln, Granatapfel, der farbenfrohe Kohlkopf und Feta machen den lauwarmen Schüsselhelden zur wohl bunten Salat-Kreation für Winterkinder und Blaukraut-Fans.

- 1 -

Die äußeren Blätter vom Rotkohl entfernen. Kohlkopf vierteln und den Strunk entfernen. Kohl in feine Streifen schneiden und mit 1 EL Öl vermengen. In einer Pfanne 5 Minuten anschwitzen, mit Zucker, Salz und Pfeffer würzen

und in eine Schüssel geben.

- 2 -

Datteln und Petersilie hacken und Granatapfelkerne lösen. Dazu die halbierte Frucht mit der Kernseite über eine Schüssel halten und mit einem Löffelrücken auf den Granatapfel klopfen, sodass sich die Kerne lösen. Alles unter den Rotkohl mischen.

- 3 -

Zitrone auspressen und den Saft mit restlichem Öl unter den Salat mengen. Feta darüber bröseln, mit Sesam garnieren und lauwarm servieren.