

Rotkraut-Granatapfel-Salat mit Orangenfilets



Zutaten (ca. 5 Portionen)
adaptiert nach einem Rezept von Julia / Chestnut & Sage

Rotkraut
1 Granatapfel
2 Blutorange
1 unbehandelte Bio-Zitrone
1 Limette
3 EL Agavendicksaft
4 EL Sojasoße
4 EL Olivenöl
1 EL Kürbiskernöl
1 EL Granatapfelsirup
Salz und Pfeffer
ev. frische Kresse

Zubereitung

1 Happerl Rotkraut (das waren bei mir ca. 700 g) möglichst fein in eine große Schüssel hobeln.

Einen Granatapfel halbieren und die Kerne verlesen. 2 Blutorange schälen und filetieren - dabei über die Schüssel halten, damit kein Saft verloren geht.



Eine unbehandelte **Bio-Zitrone** gut abwaschen, trocknen, ganz fein abschälen (ich hab das mit dem Sparschäler gemacht) und in feine Stücke schneiden. Saft und Fruchtfleisch der Zitrone kommen auch in den Salat.

Fürs Dressing: 1 Limette auspressen und den Saft mit 3 EL **Agavendicksaft**, 4 EL **Sojasoße**, 4 EL **Olivenöl**, 1 EL **Kürbiskernöl** und 1 EL **Granatapfelsirup** verquirlen. Über den Salat gießen, kräftig mit **Salz** und **Pfeffer** würzen und abschmecken. Unserem Salat hab ich eine Stunde Zeit zum Durchziehen gegeben - ab und zu dazwischen umrühren, damit sich der Geschmack schön entfalten kann.

Wer Lust auf Grünes hat, garniert seinen Salat mit frischer **Kresse** - die hatten wir auch noch zuhause und harmonierte meiner Meinung nach auch sehr gut mit dem fruchtig-säuerlichen Salat.



Gutes Gelingen!