

## Rezept von Johan Lafer aus der Sendung einfach.frisch.anders! vom 30.11.2025

### Rotkohlsalat (für 4 Personen)

#### Zutaten:

1/2	Granatapfel
300 g	Rotkohl (ca. 1/4 Kopf)
50 g	Walnusskerne
2 EL	Ahornsirup
2 EL	Himbeer- oder Rotweinessig
3 EL	Walnussöl
1	Pimentkorn
etwas	Salz
etwas	Pfeffer aus der Mühle

#### Zubereitung:

1. Vom Granatapfel die Kerne auslösen.
2. Vom Rotkohl unschöne äußere Hüllblätter und den harten Strunk entfernen. Dann Rotkohl in feine Streifen schneiden oder hobeln.
3. Die Walnusskerne grob hacken.
4. In einer Schüssel Ahornsirup mit Essig und Walnussöl verquirlen. Piment fein reiben oder Mörsern, zugeben und das Dressing mit Salz und Pfeffer abschmecken.
5. Die Rotkohlstreifen zum Dressing geben und alles gut durchmischen und etwas durchziehen lassen. Zuletzt die gehackten Walnüsse und Granatapfelkerne dazugeben.