



## **Knackiger Apfel-Rotkohlsalat mit Grünkohlchips**

Rezept von Stefania Lettini

### **Zutaten (für zwei Portionen)**

250 g Rotkohl  
250 g Apfel  
2 EL Olivenöl extra vergine  
15 ml milden Apfelessig  
1 TL Salzflöcken  
1 EL geröstete Walnüsse  
100 g Grünkohl  
1 EL Olivenöl extra vergine

### **Zubereitung**

Den Rotkohl dünn hobeln, in eine große Schale geben und mit dem Olivenöl, dem Apfelessig und den Salzflöcken marinieren.

Die Äpfel vom Strunk befreien, dünn hobeln und in dünne Streifen schneiden.

Zu dem marinierten Rotkohl dazu geben und etwas ziehen lassen.

Den Grünkohl waschen, in kleine mundgerechte Stücke zupfen und mit etwas Olivenöl und Salz vermengen.

Den Backofen auf 130 Grad (Ober- und Unterhitze) vorwärmen und dann die Grünkohlstücke und die Walnüsse circa 30 Minuten auf einem Backpapier rösten.

Zwischendurch zwei bis drei Mal die Ofentür öffnen, dass etwas Dampf entweichen kann und das Ergebnis noch etwas knuspriger werden kann.

Den marinierten Apfel-Rotkohlsalat auf Tellern anrichten, mit dem krossen Grünkohl verfeinern und mit Walnusskernen dekorieren. Gegebenenfalls mit Olivenöl, Salz und Pfeffer abschmecken. Buon Appetito!