

Rotkabisalat

Zutaten:

- 1,5 EL Rapsöl
- 2 EL Gemüsebouillon, zubereitet
- 3 EL Apfelwein ohne Alkohol
oder Apfelessig
- Meersalz
- Pfeffer
- 300 Gramm Rotkabis, roh,
fein gehobelt
- 1 Stk. Apfel, roh

Zubereitung:

Den Apfelwein oder Apfelessig, die zubereitete Gemüsebouillon und das Rapsöl verrühren, mit Meersalz und Pfeffer würzen. Den Rotkabis in feine Streifen schneiden. Den Apfel waschen, entkernen und würfeln. Die Sauce mit Kabis und Äpfeln mischen und servieren - oder ab in den Kühlschrank, dann zieht die Sauce ein. Fertig.

Weitere knackige Gemüserezepte finden Sie hier.