Rezept für 8 Personen

Rotkohlsalat & Kräuter-Feta

1 kl. Rotkohl
1 Bd. Petersilie
2 Orangen
1 Grantapfel
50 g. Walnüsse
3 EL Walnussöl
3 EL Balsamico, hell
Zucker
2 TL Salz
Pfeffer

Rotkohl putzen und fein hobeln.
Mit Balsamico, Zucker, Salz & Pfeffer, ca. 5 Minuten durchkneten.
Petersilie fein hacken, Orangen filetieren, Grantapfel entkernen, Walnüsse kleinhacken und mit Walnussöl zum Rotkohl geben und vorsichtig unterheben.

2 Orangen
3 EL Granatapfelsirup
1 EL Olivenöl
Salz & Pfeffer

Orangen abreiben und auspressen.
Zusammen mit Granatapfelsirup in einem Topf aufkochen und auf die Hälfte reduzieren und abkühlen lassen.
Mit Salz & Pfeffer abschmecken und mit Olivenöl aufschlagen.

2 Pkt. Feta
Rosmarin
Thymian
Paprika & Pfeffer
1 Pkt. Filoteig
Rapsöl

Jeden Feta-Block in 4 Teile schneiden.
Rosmarin & Thymian fein hacken und mit Paprika & Pfeffer würzen und mit etwas Olivenöl mischen, dann auf den Feta geben.
1 Stück Feta auf ein Blatt Filoteig setzen und fest einpacken.
In Rapsöl ausbacken.

Reeperbahn 60 • 21481 Lauenburg/Elbe
festnetz 04153. 599 73 73 • mobil 0160. 45 00 230
corinna.graf@kochgraefin.de • www.kochgräfin.de
USt-ID DE237378475
Volkswagen Bank direct
IBAN DE05 2702 0000 1511 0378 12