

Rotkohlsalat mit Feigen

Zutaten

400g Rotkohl,
1/2 TL Salz,
2 Zwiebeln,
400g Feigen,
2 EL Balsamicoessig,
2EL Olivenöl,
100ml Traubensaft weiß, Pfeffer

Zubereitung

Die äußeren Blätter des Rotkohl entfernen und mit einem Gurkenhobel hobeln oder klein schneiden und in eine Schüssel geben. Das Salz darüber geben und kräftig mit den Händen kneten und mindestens 3 Stunden ziehen lassen (oder über Nacht). Dieser "Kochschritt" macht das Kraut weicher. Die Zwiebeln und die Feigen klein schneiden. Mit dem Rotkohl vermischen. Aus dem Rest ein Dressing anrühren und darüber geben. Alles gut durchziehen lassen.