

# Rotkohlsalat mit Orangen

## Zutaten

1kleinen Rotkohl (ca. 500g),  
2 Orangen,  
3 EL Balsamico weiß,  
3 EL Sonnenblumen- oder Olivenöl,  
1walnussgroßes Stück Ingwer,  
1 EL Akazienhonig, Salz, Pfeffer,  
150g Sauerrahm,  
1 EL Zitronensaft,  
1 Prise Zimt,  
wer mag 75g gemischte Nüsse (Walnuss, Haselnuss...)

## Zubereitung

Den Rotkohl putzen, waschen, halbieren und den Strunk entfernen die Teile je nach Größe nochmals halbieren oder gar achteln. In feine Streifen schneiden. Die Orangen schälen, in kleine Stücke schneiden und zum Rotkohl in eine Schüssel geben. Den Ingwer fein reiben und auch in die Schüssel geben. Aus den restlichen Zutaten eine Soße herstellen und über den Salat geben. Mindestens 30 Minuten ziehen lassen und immer mal wieder wenden.

Vor dem servieren nochmals abschmecken und eventuell nachwürzen.