

## Lauwarmer Apfel-Rotkohlsalat

Angaben für 4 Portionen

300g Rotkohl  
100g Äpfel  
50g Zwiebel  
Salz, Pfeffer

Lorbeerblatt, Piment, Nelken

15g Apfelessig  
30g Rapskernöl  
100g Apfelsaft

Zubereitung:

Rotkohl putzen und fein raspeln. Die Äpfel vierteln, entkernen und zu dem Rotkohl raspeln. Zwiebel in kleine Würfel schneiden und in dem Rapskernöl bei milder Hitze anschwitzen. Apfelsaft mit Gewürze und Essig zugeben und kurz aufkochen. Gewürze entfernen und mit der heißen Marinade den vorbereiteten Rotkohl übergießen. Salzen, evtl. nachwürzen.