



## Rotkohlsalat-Kranz

Schritte: 10

Schwierigkeitsgrad: Leicht

### Zutaten

20 Portionen

2-3	Rotkohlköpfe	1000 g	Ziegenkäse
250 g	Pinienkerne	8	Granatäpfel
10 EL	Olivenöl	10 EL	Balsamico-Essig
2-3 TL	Zimt	1-2 TL	gemahlene Nelken
15 EL	Preiselbeerenkonfitüre		Salz und Pfeffer frische Minze zum Garnieren

### Zubereitung

1. Rotkohl putzen, halbieren und den Strunk entfernen.
2. Anschließend den Kohl in feine Streifen hobeln oder schneiden.
3. Pinienkerne in einer Pfanne ohne Öl bei mittlerer Hitze rösten, bis sie goldbraun sind. Darauf achten, dass sie nicht verbrennen.
4. Die gerösteten Pinienkerne beiseite stellen.
5. Granatäpfel halbieren und die Kerne herauslösen. Dabei einen kleinen Teil der Kerne zu Saft verarbeiten und die restlichen Kerne zum späteren Garnieren beiseite stellen.
6. Aus Olivenöl, Balsamico-Essig, Zimt, gemahlene Nelken, Salz, Pfeffer und Granatapfelsaft ein Dressing anrühren.
7. Rotkohl in einer großen Schüssel mit dem Dressing vermischen. Den Salat etwa 15 Minuten ziehen lassen.
8. Auf einem Teller den Rotkohlsalat in Form eines Kranzes anrichten.
9. Ziegenkäse in kleine Stücke brechen und zusammen mit den Pinienkernen und den Granatapfelkernen über den Salatkranz verteilen.
10. Mit kleinen Klecksen von Preiselbeerkonfitüre garnieren und frischen Minzblättern dekorieren.

## Die Zutaten für dein Lieblingsrezept findest du in deinem Selgros Markt

Hast du Lust bekommen, das Rezept auszuprobieren? Dann nichts wie auf zu Selgros! Dort findest du alle **Zutaten für dein Lieblingsrezept**, die du zum Nachkochen brauchst. In unseren Märkten findest du erstklassige Produkte, um dieses und andere Rezepte nachzukochen – von frischem Obst und Gemüse über erstklassige Fisch- und Fleischspezialitäten bis hin zu besonderen Zutaten, Gewürzen, Ölen und mehr. Mit einer riesigen Auswahl von mehr als 60.000 Artikeln auf Verkaufsflächen von bis zu 11.000 Quadratmetern decken wir an **38 Standorten** in ganz Deutschland den Bedarf von Einzelhändlern, Selbständigen, Freiberuflern, Vereinen, Kleinunternehmern, Gastronomen, Handwerkern und anderen Gewerbetreibenden. Schau dir noch schnell unsere aktuellen Angebote an – es lohnt sich!

## Viele weitere Rezepte bei Selgros entdecken

Entdecke viele weitere Rezepte bei Selgros: Wir haben für dich eine **große Auswahl** an Koch-, Back- und Grill-Rezepten zusammengestellt. Hier wirst du garantiert fündig! Du kannst in unserer **Rezeptsuche** ganz einfach nach Schlagwörtern wie beispielsweise Hauptkomponenten oder bestimmten Zutaten suchen. Oder du lässt dich von unseren Kategorien inspirieren. In unserem **Filter** findest du alles - von alkoholfreien Cocktails, Burger, Fleischgerichten, Beilagen, Gebäck, Pasta, Salaten bis hin zu vegetarischen Gerichten. Einfach die gewünschte Kategorie anklicken und du kannst aus einer Vielzahl toller Rezepte **zum Kochen und Backen** auswählen und stöbern.

Zudem findest du hier auch alle Rezepte, die wir in unseren aktuellen Angeboten haben. Ebenso bieten wir saisonale Rezepte wie Spargel- oder Erdbeerrezepte, Grill-Rezepte, Gerichte aus der herbstlichen Küche wie Flammkuchen oder Aufläufe. Unsere Rezeptwelt wird ständig um weitere tolle Gerichte und Kochideen erweitert. Es lohnt sich regelmäßig auf unserer Rezeptseite vorbeizuschauen.

Lass dich von unserer Rezeptvielfalt inspirieren und finde dein neues Lieblingsrezept. Wir wünschen dir **viel Spaß beim Entdecken, Stöbern und Nachkochen.**

WEITERE REZEPTE ENTDECKEN