

## **Roter Spitzkohl-Möhren-Salat mit karamellisierten Walnüssen**

(4 Portionen)

**Dauer:** 20 Minuten

**Zutaten:** 500g Roter Spitzkohl  
350g Möhren  
100g Walnüsse  
3 TL Zucker  
3 Frühlingszwiebeln  
80g Cranberrys  
1 Knoblauchzehe  
100ml Zitronensaft  
1,5 EL Ahornsirup / Agavendicksaft  
2 EL Senf  
5 EL Olivenöl  
Salz, Pfeffer

### **Zubereitung:**

Den Strunk vom Spitzkohl entfernen und den Kohl in feine Streifen schneiden oder hobeln. In einer großen Schüssel mit einem Teelöffel Salz vermischen und mit den Händen durchkneten, damit er etwas weicher wird. Möhren grob raspeln und zum Spitzkohl geben. Die Frühlingszwiebeln in feine Ringe schneiden und ebenfalls dazugeben. Walnüsse grob hacken. Zucker in einer Pfanne erhitzen, bis er leicht karamellisiert ist. Dann die Walnüsse dazugeben. Unter Rühren so lange in der Pfanne vermengen, bis die Walnüsse von einer Karamellschicht bedeckt sind. Den Knoblauch fein hacken oder durch die Knoblauchpresse drücken und zusammen mit den restlichen Zutaten zu einem Dressing verrühren und abschmecken. Über den Salat geben, vermischen und mit den Walnüssen bestreut servieren.

**Guten Appetit!**

