

## Rotkohl-Rüebli Salat mit gepickelten Zwiebeln und Rauchmandeln

**Zutaten:** (für 4 Personen)

### Gepickelte Zwiebeln

- 1 rote Zwiebel, in feine Ringe geschnitten
- 1 dl milder Essig
- 1 ¼ dl Wasser
- 2 TL Rohrohrzucker
- 1 TL Salz
- ½ TL Koriandersamen
- 1 TL helle Senfsamen

### Salat

- 450 g Rotkohl, in feine Streifen gehobelt
- 250 g Rüebli, mit dem Sparschäler in dünne Streifen geschnitten
- 1 Birne, halbiert, entkernt und längs in dünne Scheiben schneiden
- 1 Handvoll Rauchmandeln (nach Belieben halbiert)
- Salz und wenig schwarzer Pfeffer aus der Mühle

### Dressing

- 150 g Sauerrahm
- 3 EL Flüssigkeit von den gepickelten Zwiebeln
- 1 TL Dijon Senf
- 1 TL helle Senfsamen
- 1 TL Mohnsamen
- Salz zum Abschmecken

### **Zubereitung:**

Die Zutaten für die gepickelten Zwiebeln in einen kleinen Topf geben und kurz aufkochen, zur Seite stellen und auskühlen lassen.

Die gepickelten Zwiebeln, Rotkohl, Rüblistreifen, und die Birnenscheiben vorsichtig mit etwas Flüssigkeit von den gepickelten Zwiebeln mischen und leicht salzen.

Die Zutaten für das Dressing gut mischen.

Den Salat auf den Tellern hoch anrichten (einen kleinen Berg machen). Die Rauchmandeln darüber geben und etwas vom Dressing angiessen.

Das Dressing kann alternativ auch schon vor dem Anrichten mit dem Salat gemischt werden.

(Quelle: Nigel Slater, Greenfeast, Herbst / Winter)