

## Rotkohl-Möhren-Salat

Wir haben für euch immer ein Auge auf NRW's Foodblogger-Szene. Heute ist Sarah von Heimatgemüse bei uns zu Gast. Sie hat einen köstlichen Rotkohl-Möhren-Salat und würzige Rosmarinkartoffeln für uns im Gepäck.



Portionen: 2  
Vorbereitung: 10 min  
Zubereitung: 25 min  
Zeit gesamt: 35 min  
Schwierigkeitsgrad: leicht

### Zutaten für die Rosmarin-Kartoffeln:

- 400 g Drillinge oder kleine festkochende Kartoffeln
- 2 Rosmarinzwige
- 2 EL Olivenöl
- 1 Prise Meersalz

### Zutaten für den Rotkohl-Möhren-Salat:

- 450 g frischer Rotkohl
- 3 Möhren
- 1 große Orange
- 50 ml weißer Balsamicoessig

- 1 EL Olivenöl
- 1 EL Ahornsirup
- Meersalz und Pfeffer
- 2 EL Pinienkerne

#### **Besondere Utensilien:**

- Küchenhobel
- Küchenreibe

#### **Zubereitung:**

- **Für die Rosmarinkartoffeln** den Backofen auf 200 °C vorheizen und ein Backblech mit Backpapier auslegen.
- Kartoffeln gut waschen und gegebenenfalls abschrubben.
- Rosmarinnadeln von den Zweigen zupfen und grob hacken.
- In einer ausreichend großen Schüssel Rosmarin, Olivenöl und Meersalz zu einer Marinade verrühren.
- Kartoffeln halbieren, zur Marinade geben und gut mischen.
- Auf das vorbereitete Backblech geben und im vorgeheizten Backofen etwa 25 Minuten rösten, bis die Kartoffeln knusprig goldbraun sind.
- In der Zwischenzeit **für den Rotkohl-Möhren-Salat** die äußeren Blätter des Rotkohls ablösen.
- Möhren waschen.
- Rotkohl mit einem Küchenhobel – ein besonders feines Ergebnis lässt sich mit einem V-Hobel erzielen – in feine Streifen hobeln.
- Die Enden der Möhren abschneiden, die Möhren grob raspeln und zum Rotkohl hinzufügen.
- Orange schälen, filetieren und in mundgerechte Stücke schneiden. Zum restlichen Gemüse hinzufügen.
- Aus Balsamicoessig, Olivenöl, Ahornsirup ein Dressing rühren und mit Meersalz und Pfeffer würzen.
- Dressing zu den Salatzutaten gießen und gut vermischen.
- Pinienkerne in einer Pfanne ohne Fett bei mittlerer Hitze anrösten, bis sie goldgelb sind und köstlich duften.
- Rotkohl-Möhren-Salat mit den gerösteten Pinienkernen bestreuen und servieren – **Mahlzeit!**