

WEINEMPFEHLUNG:

Riesling
Silvaner

SPITZKOHLSALAT

ZUTATEN

Rezept für 4 Portionen

800 g Spitzkohl
1 TL Salz
Zucker
Pfeffer
5 EL Traubensaft
4 EL Olivenöl
2 Äpfel

SO WIRD ES GEMACHT:

800 g Spitzkohl putzen, vierteln und den Strunk keilförmig entfernen. Spitzkohl in sehr feine Streifen schneiden. In einer Schüssel mit 1 TL Salz, etwas Zucker und Pfeffer bestreuen und mit den Händen gut durchkneten. 4-5 EL Traubensaft und 4 EL Olivenöl zugeben. 2 Äpfel um das Kerngehäuse herum raspeln und unter den Kohl mischen. Vor dem Servieren etwa eine halbe Stunde ziehen lassen.

Präsentiert von:

walch
KÜCHENKÜNSTLER
EVENTS CATERING CONSULTING

ECC Walch | Stefan Walch
Event Catering Consulting
www.kuechenkuenstler-walch.de
stefan@kuechenkuenstler-walch.de

Bio
Spitzenköche

Bio Zertifiziert 2012:
DE-ÖKO 006



Alle Rezepte auf www.weinmesse-rlp.de

Eine Initiative des Ministeriums für Wirtschaft, Verkehr, Landwirtschaft und Weinbau des Landes Rheinland-Pfalz