



## Fruchtiger Feldsalat

### Zutaten:

100g Rotkohl, frisch

Salz, Pfeffer zum würzen

2 EL Balsamico-Essig

200g Feldsalat

1 Zwiebel

50g Pecanüsse

1 Birne

1 Möhre

1 Orange

4 EL Olivenöl

1 EL Honig

### Zubereitung:

Den Rotkohl auf dünne Streifen schneiden, mit Salz, Pfeffer würzen und mit dem Weißweinessig vermengen. Danach ca. 1 Std. ziehen lassen.

Den Feldsalat waschen und abtropfen lassen. Die Zwiebel in kleine Würfel schneiden. Pecannüsse grob hacken. Die Birne waschen, vom Kerngehäuse befreien und auf dünne Scheiben schneiden. Die Möhre auf dünne Stifte schneiden.

Die Orange auspressen und 3 EL vom Saft mit Olivenöl und dem Honig vermengen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Nun das Gemüse mit dem Rotkohl vermengen, das Dressing drüber geben und auf einem Teller anrichten. Mit Pecannüssen ausgarnieren.