



DR. CRUSIUS  
WEINGUT

# ROSENKOHL SALAT MIT TRAUBEN UND MANDELN

DER WINTERKLASSIKER MAL GANZ ANDERS



# ROSENKOHL SALAT MIT TRAUBEN UND MANDELN

DER WINTERKLASSIKER MAL GANZ ANDERS

1. MANDELN IN EINER PFANNE OHNE FETT **ZUTATEN:**  
GOLDBRAUN RÖSTEN, TRAUBEN 500GR ROSENKOHL  
HALBIEREN. 60ML FRISCHER ZITRONENSAFT  
ROSENKOHL MIT EINEM SCHARFEN MESSER 3 EL OLIVENÖL  
ODER EINEM GEMÜSEHOBEL IN FEINE 50GR GERIEBENER PARMESAN  
STREIFEN SCHNEIDEN. MIT EISKALTEM 200GR TRAUBEN  
WASSER WASCHEN UND IN EINER 100GR GESTIFTELTE MANDELN  
SALATSCHLEUDER ODER ZWISCHEN FRISCH GERIEBENER PFEFFER  
KÜCHENPAPIER ABTROCKNEN - DAS MACHT SALZ  
DEN KOHL KNACKIGER UND REINIGT IHN  
ZUGLEICH

2. IN EINER GROSSEN SCHÜSSEL  
ZITRONENSAFT, OLIVENÖL, PARMESAN, **FÜR 6 PERSONEN**  
PFEFFER & SALZ VERRÜHREN.

ROSENKOHL, TRAUBEN & MANDELN ZUBEREITUNGSZEIT: CA. 15 MINUTEN  
HINZUFÜGEN UND VERMENGEN. WEINEMPFEHLUNG: TRAISER  
WEISSBURGUNDER TROCKEN

GUTEN APPETIT! SCHWIERIGKEIT:

