

Lauwarmer Rotkohlsalat mit Feta und Datteln

Zutaten für 4 Personen:

½ Kopf Rothkohl
½ Granatapfel
3 EL Olivenöl
1 Zitrone
1 TL Zucker
5 Datteln
100 g Feta
1 Bund Petersilie
1 EL Sesam
Salz und Pfeffer

Die äußeren Blätter vom Rotkohl entfernen. Kohlkopf vierteln und den Strunk entfernen. Kohl in feine Streifen schneiden und mit 1 EL Öl vermengen. In einer Pfanne 5 Minuten anschwitzen, mit Zucker, Salz und Pfeffer würzen und in eine Schüssel geben.

Datteln und Petersilie hacken und Granatapfelkerne lösen. Dazu die halbierte Frucht mit der Kernseite über eine Schüssel halten und mit einem Löffelrücken auf den Granatapfel klopfen, so dass sich die Kerne lösen. Alles unter den Rotkohl mischen.

Zitrone auspressen und den Saft mit restlichen Öl unter den Salat mengen. Feta darüber bröseln, mit Sesam garnieren und lauwarm servieren.

Guten Appetit!