

Professional

Kohlsalat mit Linsen

Griß di Rezepte

Gemüse

Käse

Zubereitung 

Schwierigkeit: ● ● ○ ○ ○

Die äußeren Blätter vom Grünkohl entfernen. Die restlichen Blätter abzupfen, gründlich waschen und trocken schleudern. Die Stiele entfernen und die Blätter in dünne Streifen schneiden.

Die rote Zwiebel schälen und in kleine Würfel schneiden. Die Linsen in ein Haarsieb geben, mit kaltem Wasser spülen und gut abtropfen lassen. Die Linsen mit den Grünkohlstreifen und den Zwiebelwürfeln in einer Schüssel vermengen. Für das Dressing das Olivenöl und den Zitronensaft vermengen und mit Salz und Pfeffer würzen. Eventuell etwas Honig einrühren. Das Dressing mit den Salatzutaten in der Schüssel vermengen.

Den Kohlsalat auf 4 Tellern aufteilen. Den Feta-Käse grob zerbröseln und gemeinsam mit den Mandeln über dem Kohlsalat verteilen.



Zutaten 

400 g Grünkohl

1 kleine rote Zwiebel

200 g Linsen (aus der Dose)

150 g Feta-Käse

50 g Mandeln (gestiftet oder gehobelt)

8 EL Oliven I

3 EL Zitronensaft

1/2 TL Honig (optional)

Salz & Pfeffer