



Grünkohlsalat Krusmølle

Man nehme für 4 Portionen:

ca.100 g Grünkohl	
40 g getrocknete Cranberries	grob hacken
40 g Walnusskerne	grob hacken
1 Orange	filetieren, die Filets vierteln
2 EL Himbeeressig	
4 EL Walnussöl	
Salz	
schwarzer Pfeffer aus der Mühle	

- Vom Grünkohl Blattrippen und harte Teile entfernen. Vom Rest 80 g kleinschneiden.
- Grünkohl, Cranberries, Nüsse und Orangenstückchen in einer Schüssel vermengen und auf 4 Teller verteilen. Ganz leicht salzen und pfeffern.
- Himbeeressig und Walnussöl verrühren und über den Salat verteilen.

Dazu: Ein paar Scheiben rosa gebratene Entenbrust. Trockener Weißwein oder Rosé.