



## Grünkohlsalat mit Granatapfel

Man nehme für 4-6 Portionen:

200 g Grünkohl	putzen und in Streifen schneiden
1 Schalotte	halbieren, pellen würfeln
1 kleinen Granatapfel	teilen und die Kerne herauslösen (in einer Plastiktüte!)
40 g Pinienkerne	in einer trockenen Pfanne hellbraun rösten
50 g Parmesan	dünn hobeln
5 EL Himbeeressig	
5 EL Traubenkernöl	
1 EL Honig	
Salz	
schwarzen Pfeffer aus der Mühle	

- In einer Schüssel den Grünkohl mit den Händen gut durchkneten. Schalotte und Granatapfelkerne zufügen.
- Essig, Honig, Salz und Pfeffer verrühren, dann das Traubenkernöl einrühren. Salat und Dressing vermengen und durchziehen lassen. Vor dem Servieren mit Pinienkernen und Parmesan bestreuen.

Dazu: Ciabatta und trockener Weißwein