Rotkohlsalat mit karamellisierter Petersilienwurzel

ARBEITSZEIT	KOCH-/BACKZEIT	PORTIONEN
ca. 15 Minuten	10 Minuten	2-3 Personen

ZUTATEN

	Für den Salat
500 g	Rotkohl
8	getrocknete Aprikosen
2 EL	schwarzer Sesam
	Für die Petersilienwurzel
300-400 g	Petersilienwurzel
2 EL	Zucker
1 EL	geriebener Ingwer
	Pfeffer
	Salz
	Für das Dressing
1	Mandarine
2 EL	Olivenöl
2 EL	Granatapfelsirup
1 Messerspitze	Cayennepfeffer
1 Messerspitze	gemahlene Vanille
	Pfeffer
	Salz

ZUBEREITUNG

Den Strunk vom Rotkohl entfernen und den Rest in sehr feine Streifen schneiden oder hobeln.
Die getrockneten Aprikosen in Stücke schneiden und die Sesamsamen in einer Pfanne ohne Öl anrösten, bis sie anfangen zu knacken und gut zu duften.
Beides zum Rotkohl geben.
Für das Dressing die Mandarine auspressen und den Saft mit dem Olivenöl, Granatapfelsirup, Cayennepfeffer, Vanille, Salz und Pfeffer zu einem Dressing verrühren.
Das Dressing über den Rotkohl gießen.
Die Petersilienwurzel schälen und je nach Größe halbieren oder sogar vierteln.
Den Zucker in einer Pfanne erhitzen, bis er karamellisiert. Den Ingwer unterrühren und die Petersilienwurzel dazugeben. Ein paar Minuten dünsten und regelmäßig wenden, bis sie von allen Seiten glasiert sind. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
Den Salat auf einen Teller geben und die Petersilienwurzel darauf verteilen.

Wir wünschen einen guten Appetit!

Vegan · Vegetarisch · Mit Alkohol · Ohne Zucker · Für Kinder geeignet