

RADIO SALÜ**101,7**

Rezept von RADIO SALÜ
Küchenchef Uwe Zimmer aus der
Mitkoch-Show, immer sonntags
von 10-14 Uhr.

Tunesischer Rotkohlsalat mit Datteln und Zimtcroustons.

Zutaten für 4 Personen:	
1 kleiner Kopf Rotkohl	100 g ganze geschälte Mandeln
Weinessig	Je 100 g getrocknete Datteln und Aprikosen
Salz, Pfeffer, Zimt	2 Scheiben Kranzkuchen
2 Teelöffel brauner Zucker	1 Esslöffel Butter
einen Schuss Sonnenblumenöl	

Zubereitung:

Hobeln Sie den Rotkohl ohne Strunk in feine Streifen und schmecken den Rotkohl mit Essig, Salz, Pfeffer und 1 Teelöffel braunem Zucker ab und mischen Sonnenblumenöl unter.

Rösten Sie Mandeln in einer Pfanne ohne Fett an und hacken die klein.

Schneiden Sie getrocknete Datteln und Aprikosen in Streifen und heben die unter den Salat.

Lassen Sie den Rotkohlsalat eine halbe Stunde durchziehen, dann wieder abschmecken.

Schneiden Sie Kranzkuchen in kleine Würfel.

Karamellisieren sie Butter mit einem Teelöffel braunem Zucker in einer Pfanne, geben die Kranzkuchenwürfel dazu und braten die leicht an, zum Schluss bestäuben sie die Croutons mit Zimt.