

Orangen-Rotkohl-Salat mit Datteln

4 Portionen

Zutaten

- 100 g Datteln, entsteint
- 700 g Rotkohl, in Stücken
- 10 g Essig
- 20 g Öl
- 100 g Orangensaft
- 1 $\frac{1}{2}$ TL Salz
- $\frac{1}{2}$ TL Pfeffer
- 1 Prise Zucker
- 2 Orangen, filetiert
- 2 Frühlingszwiebeln, in feinen Ringen (ca. 5 mm)

Zubereitung

1. Datteln in den Mixtopf geben, 10 Sek./Stufe 6 zerkleinern und in eine große Schüssel (ca. 3 l) umfüllen.
2. 350 g Rotkohl in den Mixtopf geben, 4 Sek./Stufe 5 zerkleinern und zu den Datteln in die Schüssel geben.
3. Weitere 350 g Rotkohl, Essig, Öl, Orangensaft, Salz, Pfeffer und Zucker in den Mixtopf geben, 3 Sek./Stufe 5 zerkleinern und zu den Datteln geben.
4. Orangenfilets und Frühlingszwiebeln zum Rotkohl geben, alles gut vermischen und abschmecken. Orangen-Rotkohl-Salat z.B. als Vorspeise oder Beilage servieren.