

# Spitzkohlsalat

Ein fruchtiger Spitzkohlsalat

etwa 6 Portionen

   gelingt leicht

 bis 40 Minuten



## Zutaten:

### Zutaten:

etwa 2 EL Dr. Oetker gehobelte Mandeln  
120 g Möhren  
100 g Frühlingszwiebeln  
1 Pink Grapefruit  
1 Avocado  
1 kleiner Spitzkohl (etwa 450 g)  
½ TL Salz

### Dressing:

150 g Dr. Oetker Crème fraîche Classic  
1 EL Himbeeressig  
2 TL Honig  
1 TL Dijon-Senf  
1 Pck. Dr. Oetker Finesse Geriebene Orangenschale  
Salz  
frisch gemahlener Pfeffer

## 1 Vorbereiten:

Mandeln in einer beschichteten Pfanne ohne Fett leicht bräunen und auf einem Teller erkalten lassen. Möhren schälen und mit einem Messer oder einem Sparschäler in dünne Scheiben schneiden. Frühlingszwiebeln waschen und in Ringe schneiden. Grapefruit schälen, weiße Haut dabei mit entfernen, Fruchtfilets herausschneiden und evtl. klein schneiden. Avocado längs halbieren, den Kern entfernen. Das Fruchtfleisch herauslösen und in kleine Stückchen schneiden. Spitzkohl putzen und in feine Streifen schneiden.

## 2 Zubereiten:

Kohlstreifen mit Salz in einer großen Schüssel mischen und mit den Händen gut durchkneten. Avocado, Möhren, Frühlingszwiebeln und Grapefruit hinzufügen.



③ Dressing:

Crème fraîche, Himbeeressig, Honig, Senf, Finesse, Salz und Pfeffer miteinander verrühren, abschmecken und mit den Salatzutaten vermengen. Salat mit den gehobelten Mandeln bestreuen.

Tipps aus der Versuchsküche

- Statt mit Himbeeressig kann das Dressing auch mit Balsamico Bianco zubereitet werden.

