



Salat mit Rotkraut, Avocado und Kichererbsen

Zutaten für 2 Portionen

100	g	Gekochte Kichererbsen
200	g	Rotkraut
1	Stk	Avocado
5	EL	Rapsöl
½	TL	Salz zum Einsalzen

Zutaten für das Dressing

3	EL	Hammerherrenhonig
4	EL	Zitronen (Saft)
1	Prise	Salz und Pfeffer

Zubereitung

1. Den Strunk vom Rotkraut entfernen, die Blätter waschen und in feine Streifen schneiden. Die Avocados halbieren, den Kern entfernen und das Fruchtfleisch in Stücke schneiden.
2. Für das Dressing: Zitronensaft, Honig, Salz und Pfeffer zu einem Dressing verrühren. Zum Schluss das Rapsöl zufügen.
3. Rotkraut einsalzen und 1h ziehen lassen. Avocadoscheiben und Kichererbsen darüber verteilen. Vor dem Servieren mit dem Dressing marinieren.

Gutes Gelingen wünscht

Küchenchef Wolfgang Draxler