

# Rotkohlsalat



Zutaten	Zubereitung
<b>1 kleiner Kopf Rotkohl</b> <b>1 TL Salz</b>	Rotkohl putzen, den Strunk herausschneiden und den Rest vierteln oder achtern. Rotkohl in feine Streifen hobeln. In eine Schüssel geben, Salz darüber streuen und feste durchkneten, bis Flüssigkeit austritt. Mindestens 10 Minuten ziehen lassen.
<b>1 Zwiebel</b> <b>4 EL Apfelessig</b> <b>2 EL Rapsöl</b> <b>Pfeffer</b>	Die Zwiebel schälen, fein würfeln und mit Apfelessig, Rapsöl und Pfeffer zum Salatdressing vermischen,
<b>1 Apfel</b>	Apfel schälen und fein würfeln. Zusammen mit dem Dressing unter den Rotkohl mischen. Nochmals mindestens 30 Minuten ziehen lassen.