

Als Salat...

### **Rotkohlsalat mit Datteln und Ziegenkäse (4 Portionen)**

1kl Rotkohl (ca. 750g)  
Salz, Zucker, Pfeffer  
1mittelgroße Zwiebel  
100g Mandelkerne (mit Haut)  
2EL Öl  
125ml Balsamicoessig  
1-2 rosa Grapefruits  
1Rolle Ziegenkäse  
3-4El dunkler Honig

1. Rotkohl putzen, waschen und vierteln und Strunk entfernen dann in feine Streifen schneiden. 2TL Salz zugeben und mit den Händen kräftig durchkneten.
2. Zwiebeln schälen und fein würfeln. Mandeln in einer Pfanne ohne Fett rösten und herausnehmen. Öl in der Pfanne erhitzen, Zwiebeln darin glasig dünsten, mit Essig ablöschen und aufkochen. Mit 1TL Zucker und etwas Pfeffer abschmecken. Marinade heiß über den Rotkohl gießen und mind. 1 Stunde durchziehen lassen.
3. Datteln längs halbieren und entsteinen und in Streifen schneiden. Grapefruits schälen und dabei die weiße Haut vollständig entfernen. Filets herauslösen und in Stücke schneiden. Mandeln grob hacken und unter den Rotkohl mischen.
4. Käse in 8-10 Scheiben schneiden und in eine flache ofenfeste Form legen. Mit Honig beträufeln und unter dem heißen Grill des Backofens (225Grad, Umluft 200 Grad, Gas Stufe 4) 2-3 Minuten backen. Salat mit Salz und Pfeffer abschmecken. Mit dem Ziegenkäse abschmecken.

