

Weisskabissalat mit Kümmel und Orangen- und Apfelstücke

Zutaten: (für 4 Personen)

- 600 Gramm Weisskabis
- Kümmel
- 1 Orange, filetiert
- 1 Apfel, entkernt und in kleine Stücke geschnitten
- Zitronenolivenöl oder normales Olivenöl
- Apfelessig
- Senf
- Salz
- Pfeffer aus der Mühle
- Geröstete Salatkerne für die Garnitur

Zubereitung:

- Den Weisskabis in ganz feine Streifen hobeln oder schneiden.
- Nach Belieben Kümmel über die Weisskabisstreifen streuen.
- 1 bis 2 Esslöffel Senf, Salz und Pfeffer in eine Schüssel geben.
- 9 Esslöffel Zitronenolivenöl oder Olivenöl und 4 Esslöffel Apfelessig dazugeben und mit dem Schwingbesen zu deinem Dressing vermischen.
- Das Dressing über den Weisskabis geben und gut untereinander mischen. Den Weisskabissalat im Kühlschrank geben und ruhen lassen. Je länger er zieht, desto besser wird er.
- Kurz vor dem Servieren die Orangenfilets und die Apfelstücke mit dem Salat vermischen.
- Salat mit gerösteten Salatkernen garnieren und servieren.