

Weißkohl-Rapunzel-Salat

Weißkohl-Rapunzel-Salat

350 g Weißkohl **4 Sek/Stufe 4-5** zerkleinern
und in Schüssel umfüllen

100 g Schinkenwürfel

20 g Öl in den Mixtopf geben und **3
Min/120°/Q/Stufe 1** dünsten

3 EL Senf

250 g Sahne

1 EL Weißwein

1 TL Zucker oder Honig

1/2 TL Salz zugeben, **5 Min/80 Grad/Stufe
2** sämig köcheln. Sauce zum zerkleinerten Weißkohl geben und
zusammen mit

150 g Rapunzel oder Feldsalat vermengen

Schnittlauch in Röllchen schneiden und über den Salat geben.

Guten Appetit wünscht Rina Wilken

www.genusswelt-wilken.de