



Alle GEFRO-Produkte, die Sie zum Nachkochen benötigen, bestellen Sie bequem frei Haus.

GEFRO KG
87697 Memmingen / Allgäu

Telefon 08331 / 95 95 0
Telefax 08331 / 95 95 17

E-Mail: info@gefro.de

Einkaufszettel

Spitzkohlsalat mit Radieschen und Brunnenkresse

- GEFRO Omega-3-Speiseöl
- GEFRO Salatwürze
- 600 g Spitzkohl
- 1 Bund Radieschen
- 1 Bund Brunnenkresse
- 2 EL Apfelessig
- 4 EL Apfelsaft
- 2 EL Schnittlauch, fein geschnitten
- 2 EL Sonnenblumenkerne

Weitere tolle Rezepte finden Sie unter www.gefro.de

Spitzkohlsalat mit Radieschen und Brunnenkresse

Rezept für 4 Personen
Zubereitung ca. 20 Minuten

Nährwerte pro Portion:

17,9 g Fett 8,7 g Kohlenhydrate 6,5 g Eiweiß 6,7 g Ballaststoffe
223 kcal Brennwert

Spitzkohlsalat mit Radieschen und Brunnenkresse: Die äußeren Blätter des Spitzkohls entfernen. Den Spitzkohlkopf der Länge nach halbieren und den harten Strunk ausschneiden. Die Hälften in feine Streifen schneiden und in eine Schüssel geben.

1 Bund Radieschen putzen und in feine Scheiben schneiden.

1 Bund Brunnenkresse ebenfalls putzen und die harten Stiele entfernen.

Die Radieschenscheiben und die Brunnenkresse in die Schüssel geben.

Aus 2 EL Apfelessig, 4 EL Apfelsaft und 3 EL **GEFRO Omega-3 Speiseöl** ein Dressing rühren und mit **GEFRO Salatwürze** abschmecken.

Den Spitzkohlsalat mit dem Dressing marinieren.

2 EL Sonnenblumenkerne in einer Pfanne ohne Fett goldbraun anrösten.

Die Sonnenblumenkerne und 2 EL fein geschnittenen Schnittlauch unter den Salat mengen.