

Rotkohl-Rohkost mit Meerrettich-Dressing



Zutaten:	Zubereitung:
300 g Rotkohl	Putzen, waschen, vierteln. Den Strunk herauschneiden und in feine Streifen schneiden oder hobeln.
200 g Endiviensalat	Putzen, halbieren, waschen, ebenfalls in Streifen schneiden, zum Rotkraut geben.
Dressing:	
½ TL Salz 1 TL Honig Muskatnuss 2 EL Zitronensaft, frisch gepresst 2 EL geriebener Meerrettich 100 g Joghurt 50 ml Sahne 1 EL fein gehackte Petersilie	Verrühren und mit dem Salat vermischen.
Tipp: Wer möchte, kann den Salat mit einer Körnermischung bestreuen.	

