



DR. CRUSIUS
WEINGUT

ROSENKOHL SALAT MIT TRAUBEN UND MANDELN

DER WINTERKLASSIKER MAL GANZ ANDERS



ROSENKOHL SALAT MIT TRAUBEN UND MANDELN

DER WINTERKLASSIKER MAL GANZ ANDERS

1. MANDELN IN EINER PFANNE OHNE FETT **ZUTATEN:**
GOLDBRAUN RÖSTEN, TRAUBEN 500GR ROSENKOHL
HALBIEREN. 60ML FRISCHER ZITRONENSAFT
ROSENKOHL MIT EINEM SCHARFEN MESSER 3 EL OLIVENÖL
ODER EINEM GEMÜSEHOBEL IN FEINE 50GR GERIEBENER PARMESAN
STREIFEN SCHNEIDEN. MIT EISKALTEM 200GR TRAUBEN
WASSER WASCHEN UND IN EINER 100GR GESTIFTELTE MANDELN
SALATSCHLEUDER ODER ZWISCHEN FRISCH GERIEBENER PFEFFER
KÜCHENPAPIER ABTROCKNEN - DAS MACHT SALZ
DEN KOHL KNACKIGER UND REINIGT IHN
ZUGLEICH

2. IN EINER GROSSEN SCHÜSSEL **FÜR 6 PERSONEN**
ZITRONENSAFT, OLIVENÖL, PARMESAN,
PFEFFER & SALZ VERRÜHREN.

ROSENKOHL, TRAUBEN & MANDELN ZUBEREITUNGSZEIT: CA. 15 MINUTEN
HINZUFÜGEN UND VERMENGEN. WEINEMPFEHLUNG: TRAISSER
WEISSBURGUNDER TROCKEN

GUTEN APPETIT! SCHWIERIGKEIT:



BESTELLEN SIE HIER UNSER WEINPAKET ZUM FEIERTAGSMENÜ!

