

Bayernland



Rotkohlsalat MIT BALKANKÄSE

4 PERSONEN



CA. 20 MIN. ZUBEREITUNGSZEIT



ZUTATEN

1 kg Rotkohl
1 Be. Bayernland Joghurt
100 g Walnüsse
100 ml Weintrauben
Saft einer Zitrone
80 ml Olivenöl
Salz
Pfeffer
Schnittlauch oder Kresse
Etwas Bayernland Balkankäse
als Topping

ZUBEREITUNG

1. Rotkraut und Weintrauben waschen und schneiden.
2. Zerkleinerte Walnüsse und Bayernland Joghurt darüber geben.
3. Zitronensaft sowie Olivenöl darüber träufeln.
4. Den Salat mit Salz, Pfeffer und Schnittlauch abschmecken.
5. Den Salat gut durchmischen und etwas Bayernland Balkankäse als Topping darüber geben.

DIESES REZEPT ENTSTAND IN FREUNDLICHER ZUSAMMENARBEIT MIT [ESSEN-MIT-LIEBE.COM](https://www.essen-mit-liebe.com)

www.bayernland.de



Mehr Rezepte unter:
www.youtube.com/BayernlandTV



[/bayernlandeg](https://www.facebook.com/bayernlandeg)



[/bayernland_eg](https://www.instagram.com/bayernland_eg)