

Zimt-Rotkohl mit Walnüssen

Zutaten für 4 Portionen:

1 Kopf Rotkohl – 200 ml Apfelsaft – 1 EL Butter – 2 Äpfel – Kräutersalz – Muskatnuss – 50 g Walnusskerne – 1 TL Zimt
– 2 Zwiebeln – Pfeffer

Zubereitung:

- Rotkohl vierteln, den Strunk entfernen und den Kohl in dünne Streifen hobeln
- Äpfel vierteln, entkernen und grob würfeln
- Zwiebeln schälen und in feine Würfel schneiden
- Butter in einem Topf zerlassen, Zwiebeln und Äpfel darin andünsten
- Rotkohl und Zimt zugeben, kurz anbraten und mit dem Apfelsaft ablöschen
- Zugedeckt bei mittlerer Hitze garen
- Walnüsse grob hacken und in einer Pfanne ohne Fett rösten
- Den Rotkohl würzen und die Walnüsse darüber streuen

Wir wünschen guten Appetit!

