

ROTKRAUT-SALAT MIT SALZIGEM GRANOLA

Zutaten

- 2 EL Walnüsse
- 40g Haferflocken
- 2 EL Kürbiskerne
- 1 TL Salz
- 1/2 TL [Cayennepfeffer](#)
- 1/2 TL [Kurkuma](#)
- 1/2 TL [Curry](#)
- 1 Orange (Saft)
- 1 EL Honig
- 1 vorgekochter Maiskolben
- 3 EL Olivenöl
- 3 EL Weisser Essig
- 1 EL [grobkörniger Senf](#)
- [Salz](#) und [Pfeffer](#)
- 1/2 Rotkohl
- 1 Karotte
- 40g Grünkohl (Kale)
- 1 Vacherin Mont-d'Or AOP

Zubereitung

Walnüsse grob hacken, mit Haferflocken, Kürbiskernen, Sonnenblumenkernen, Salz, Cayennepfeffer, Kurkuma, Curry, Orangensaft und Honig in einer grossen Schüssel mischen. Die Masse auf ein mit Backpapier belegtes Backblech geben. Im vorgeheizten Ofen bei 160°C 15 bis 20 Minuten backen. Herausnehmen und auskühlen lassen. Maiskörner von dem Maiskolben mit einem Messer von oben nach unten abschneiden, in etwas Öl anbraten. Öl, Essig und Senf mischen, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Rotkohl und Karotte fein schneiden, mit den Maiskörnern und der Salatsauce mischen. Salat auf vier Teller verteilen. Grünkohl in mundgerechte Stücke zupfen, gut waschen und mit den Händen leicht kneten. Auf dem Salat verteilen. Den Salat mit dem Vacherin Mont-d'Or AOP anrichten, das salzige Granola darüberstieben und servieren.

