

# Favorite Winter Kale Salad



## ZUTATEN für 2 Personen:

### Für den Salat:

- 4 Hände voll Kale = Grünkohl (man kann natürlich auch sämtlichen anderen Salat oder Grünzeug nehmen)
- 6 kleine festkochende Kartoffeln (gewaschen, ungeschält)
- 1 Avocado (gewürfelt)
- 2 Hand voll rohes Rotkraut (in dünne Streifen geschnitten)
- 4 EL klein gewürfelten Speck

### Für das Dressing:

- 4 EL Olivenöl
- 1 EL Walnussöl (wenn nicht dann einen EL Olivenöl extra)
- 2 EL Apfelessig
- 1 EL Zitronensaft
- ½ TL Dijon Senf
- Salz Pfeffer
- 1 TL Agavensirup

Die Kartoffeln in Wasser kochen bis man sie mit einer Gabel einstechen kann. Den Kale vom Stängel abzupfen und waschen. Entweder direkt so verwenden oder noch in feinere Streifen schneiden. Wichtig ist, dass man ihn vor der Weiterverwendung ordentlich mit den Händen durchknetet damit er ein wenig weicher wird. Dabei darf man ruhig ordentlich zupacken!

Den Kale in eine große Schüssel geben, das Rotkraut und die gewürfelte Avocado dazugeben. Die Kartoffel. (ich verwende sie warm und mit der Schale) in große Würfel schneiden und ebenfalls in die Schüssel hinzugeben. Den Topf von den Kartoffeln erneut auf den Herd stellen und aufheizen lassen. Den Speck darin knusprig anbraten und ebenfalls zum Salat geben.

Die Zutaten für das Dressing alle in ein Marmeladenglas füllen und ordentlich durchschütteln damit ein cremiges Dressing daraus wird. Dann nur noch über den Salat gießen und ordentlich durchmischen - Mahlzeit!

Viel Spaß beim Nachbacken!

*Ursula*



[WWW.GIVEHERGLITTER.COM](http://WWW.GIVEHERGLITTER.COM)