

## Kabissalat mit Granatapfeldressing

Zutaten:        300 g Rotkohl  
                  1 kleiner Granatapfel  
                  1 TL flüssiger Blütenhonig  
                  2 EL Zitronensaft  
                  Salz  
                  Pfeffer aus der Mühle  
                  5 EL Olivenöl

### Zubereitung:

Den Kohl in Schnitze teilen und den Strunk entfernen. Kohl dünn hobeln oder fein schneiden. Den Granatapfel halbieren und aus einer Hälfte die Kerne auslösen. Die andere Hälfte mit der Zitronenpresse auspressen. Den Saft mit Honig, Zitronensaft, Salz, Pfeffer und Olivenöl zu einem Dressing verrühren. Den Kohl daruntermischen, dabei mit den Händen etwas kneten. Den Salat mindestens 15 Minuten ziehen lassen.

Die aufgelösten Granatapfelkerne unter den Salat mischen. Zum Schluss den Salat mit Salz und Pfeffer abschmecken.