

## Kabissalat mit Orangen und Baumnüssen

### Zutaten

- 500 g Rotkabis
- 50 g Baumnüsse grob gehackt
- 2 Orangen
- 3 EL Olivenöl
- 2 EL Zitronensaft
- 2 EL Ahornsirup
- 1 EL weisser Balsamico
- Salz und Pfeffer

### Zubereitung

1. Die Orangen schälen, halbieren und in 5 mm dicke Scheiben schneiden.
2. Den Kabis in feine Streifen schneiden.
3. Orangen, Kabis und Baumnüsse in eine Schüssel geben und für die Weiterverarbeitung bereitstellen.
4. Für die Sauce Olivenöl, Zitronensaft, Ahornsirup und Balsamico in einer Schüssel mit dem Schwingbesen gut vermischen und zu dem Salat geben.
5. Vorsichtig vermischen und zugedeckt im Kühlschrank mind. 1 Std. marinieren lassen.
6. Den Salat vor dem Servieren nochmals gut vermischen.

### Tipp

Nach Belieben kann auch weisser Kabis genommen werden.