



„Fachl-Curry-Krautsalat“

Zutaten für 4 Portionen

- ½ Kopf Weißkraut (ca. 500g), fein geschnitten
- 2 Äpfel, geschält, entkernt, in kleine Würfel geschnitten
- 5 EL Apfelessig
- 5 EL Sesamöl
- 2 TL Salz
- 2 TL Ahornsirup oder Honig
- 3 TL Madras Masala von liebe isst
- 4 EL Orangensaft
- 6 EL Cashewkerne, geröstet, gehackt

Zubereitung

Das geschnittene Kraut mit allen Zutaten bis auf die Apfelwürfel und die Cashewkerne vermengen, kräftig durchkneten und 10 Minuten ziehen lassen. Nun die Äpfel und die Cashewkerne untermengen und gegebenenfalls noch etwas nachsalzen.