Rezept

Rotkohl als Brotaufstrich

Zutaten für ca. 2 Portionen: Arbeitszeit: ca. 15 min
- 500g Rotkohl
- 1 kleiner Apfel
- 1 Zwiebel
- 1 Spritzer Zitronensaft
- 2 EL Rotweinessig
- 200g Frischkäse
- 1 TL Meerrettich
- 1 MSP Senf
- Salz und Pfeffer
- 1 TL Öl

Den Rotkohl waschen, putzen und in feine Streifen schneiden. Die Zwiebel putzen und fein hacken. Etwas Öl im Topf erhitzen und die Zwiebel darin anschwitzen, den Rotkohl dazu geben und mit etwas Rotweinessig ablöschen, 1 Tasse Wasser aufgießen und für ca. zwanzig Minuten auf kleiner Hitze köcheln lassen. Den Apfel waschen und schälen, klein würfeln.
Den weichen Rotkohl abkühlen lassen, die Apfelwürfel, und 1 Spritzer Zitronensaft zugeben und den Frischkäse unterrühren. Alles mit dem Pürierstab zu einer schönen Creme mixen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken, den Meerrettich und etwas Senf mit einrühren, erneut abschmecken.
Auf frischem Brot genießen.

Mit dem übrigen Rotkohl einen Sud kochen (Essig und Wasser) damit lassen sich auch die Ostereier zart violett einfärben ;)
Guten Appetit!