

Randensalat mit Rotkabis und Äpfeln von marta ostertag

Mengen für 25 Personen

3.13 kg Rotkabis	
3.13 kg Randen	gekocht
750 g Äpfel	
313 g Baumnüsse	grob gehackt
50 g Senf	
2.5 dl Apfelessig	
2.5 dl Rapsöl	
50 g Honig	
25 g Salz	und Pfeffer

Sauce: Essig, Öl, Honig, Senf und Gewürze in einer Schüssel verrühren.

Salat: Kabis (fein gehobelt), Randen (gekocht und in Streifen oder Schweiben geschnitten) zur Sauce geben, mischen, Äpfel und Nüsse darüberstreuen.