

Unsere Rezeptidee

# Rotkohl-Steaks mit Apfel-Topping

## Zutaten:

für ca. 4 Portionen

- 1 Rotkohl
- 6 Öl
- 2 Knoblauchzehen
- 1 Apfel
- Saft einer halben Zitrone
- 1/4 Sellerieknolle
- 1 Zwiebel
- 1 Becher Crème fraîche
- 1 handvoll Walnüsse
- Salz, Pfeffer



## Zubereitung:

Kohl waschen und in ca. 1,5 cm breite Scheiben schneiden.

Den Knoblauch fein hacken und mit dem Öl, Salz und Pfeffer vermischen. Den Kohl damit einpinseln. Für ca. 20 Minuten im Ofen bei 180 Grad Umluft backen.

Apfel waschen, raspeln und mit Zitronensaft beträufeln. Sellerieknolle vierteln, die Schale entfernen und ebenfalls raspeln. Apfel und Sellerie mit Salz, Pfeffer und Crème fraîche vermischen.

Walnüsse hacken und ohne Öl in einer Pfanne rösten. Zusammen mit dem Apfel-Sellerie Topping auf die Rotkohl-Steaks geben.



### Tipp:

Den restlichen Sellerie zusammen mit Kartoffeln kochen und mit Milch und Butter zu einem Püree verarbeiten. Das Püree kann zu den Rotkohl-Steaks serviert werden.

## Guten Appetit!



Folge uns bei Instagram für noch mehr  
Rezepte und Lebensmittelinfos:  
@heimischelandwirtschaft