



- Mehr als lecker -

# Grünkohlsalat mit Orangen und Waffelkörnchen

## Zutaten

### Waffelbecher

1 EL weiche Butter  
2 Eier  
75 g Dinkelmehl Typ 630  
50 ml Milch  
1 Prise Salz

### Salat

4 kleine Handvoll Grünkohlblätter  
1 Orange  
Eiswasser zum Abschrecken

### Dressing

1 EL Orangensaft  
Salz, Pfeffer  
1 TL scharfen Senf  
etwas Essig  
1 TL Ahornsirup  
1 EL Gemüsebrühe



## Zubereitung

### Waffelkörnchen

1. Die Zutaten für den Waffelteig gründlich mit der Küchenmaschine oder dem Mixer verrühren.
2. Waffeleisen vorheizen und dünne Waffeln backen. Die noch heißen Waffeln in eine Kaffeetasse setzen, damit sie ihre Körbchenform erhalten. Abkühlen lassen.  
Die Waffeln dürfen nicht zu dunkel sein, sie müssen sich noch formen lassen.
3. Die abgekühlten Waffeln im Backofen bei 160°C Umluft nochmal ca. 10 Minuten knusprig backen.  
Diesen Schritt könnt ihr auch weglassen, so weichen die Körbchen aber nicht so schnell durch.



- Mehr als lecker -

### **Grünkohlsalat**

1. Den Grünkohl waschen und in dünne Streifen schneiden.
2. Die Streifen ca. 20 sec. in kochendem Wasser blanchieren. Kurz im Eiswasser abschrecken und abtropfen lassen.
3. Orange filetieren.

### **Dressing**

1. Alle Zutaten für das Dressing gut vermischen und abschmecken.
2. Den abgetropften Grünkohl in die Waffelkörbchen geben, mit Orangenfilets garnieren und mit Dressing beträufeln.