

TRADITION  
SEIT 1928

*Rehorik*

# REZEPTE VON REHORIK

WIR PRÄSENTIEREN:  
ROTKOHL-SALAT  
MIT ZIEGENKÄSE,  
MANDELN  
& ORANGENFILETS



Rezept + Zutaten bestellbar  
vom 04.05. - 15.05. telefonisch unter  
0941/59975895 oder 0941/51727  
oder per Mail: [kaffee@rehorik.de](mailto:kaffee@rehorik.de)

## ZUTATEN

1/2	Rotkohl
2	Orangen
4	Scheiben von der Ziegenkäserolle
50 ml	Olivenöl
100 ml	Essig/Weißer Balsamico
	Soulspace Café de Paris
	Salz & Pfeffer
	Tapas Mandeln

## ZUBEREITUNG

Während man den Rotkohl raspelt, den Sud mit Orangensaft, Öl, Essig, Honig und Salz erhitzen.

Die Filets aus den Orangen herausschneiden. Den Sud gut unter den Rotkohl mischen und mindestens eine halbe Stunde ziehen lassen. Den Ofen auf Grillfunktion und mindestens 220 Grad vorheizen und dann die Ziegenkäserolle überbacken.

Den Salat abschmecken und schließlich mit den Orangenfilets, dem Ziegenkäse und den Mandeln garnieren!

## PERFEKT DAZU

2018, 18er Rosé, Württemberg, Staatsweingut Weinsberg; 7,50 €

