Rezept für Rotkohl-Salat mit Walnüssen

400 g Rotkohl	putzen, vierteln und fein hobeln.
Salatsoße:	
2 EL Zitronensaft	mit
3 EL Sonnenblumenöl	verrühren, mit
Salz und Pfeffer	würzen, mit den gehobelten Rotkohlstreifen mischen und durchziehen lasser
3 Orangen	schälen, die weiße Haut entfernen und die Orangenfilets mit einem scharfen Messer zwischen den Trennwänden herausschneiden. Vorsichtig unter den Salat heben. Den Salat mit
30 g Walnusskernen	- grob gehackt – und
Petersilie	- gehackt– bestreuen. Statt der Orangen schmecken auch Apfel-, Birnen- ode Ananasstücke zu diesem Salat.