

## Rotkohlsalat mit Sesam und Tofubröseln



100g Zwiebel  
4 EL Öl,  
2 - 3 EL Essig,  
Salz, Pfeffer  
Zucker

abziehen, sehr fein würfeln und mit  
  
und  
vermischen.

700 g Rotkohl

putzen, sehr fein schneiden oder hobeln und über die Zwiebel geben,  
leicht zerdrücken und etwa 30 Min gut abgedeckt stehen lassen.

2 EL Sesam

in einer trockenen Pfanne kurz anrösten und mit dem Rotkohl  
vermischen.

200 g Tofu

mit den Händen zerbröseln und ebenfalls mit dem Rotkohl mischen.