

Rotkohlsalat mit Sesam und Tofubröseln



100g Zwiebel	abziehen, sehr fein würfeln und mit
4 EL Öl,	
2 - 3 EL Essig,	
Salz, Pfeffer	und
Zucker	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.