



Einfacher Krautsalat

ZUTATEN 650 G

- 1 Weißkohl (etwa 600 bis 750 g)
- 1 mittlere Zwiebel
- etwa 100 ml stilles Wasser
- 5 EL Essigessenz
- 1 Prise Pfeffer
- 1 EL Salz
- optional: 1 TL Kümmel, 1 TL Agavendicksaft



ZUBEREITUNG

1. Zwiebel und Weißkohl vorbereiten: Die Zwiebel schälen und fein hacken. Den Kohl putzen, vom Strunk entfernen und vierteln. Mithilfe einer Küchenmaschine, Küchenreibe oder Messer den Weißkohl fein raspeln bzw. sehr fein schneiden.

2. Krautsalat zubereiten: Alle übrigen Zutaten sowie die feingehackte Zwiebel zum Kohl geben und miteinander vermengen. Anschließend den Krautsalat abdecken und für mindestens 3 Stunden im Kühlschrank ziehen lassen. Vor dem Servieren nach Gusto noch einmal mit Kümmel, Salz, Pfeffer und Agavendicksaft abschmecken.

Tipp: Wir lassen unseren Weißkrautsalat über Nacht im Kühlschrank ziehen.