



Krautsalat

Zubereitungszeit: 30 Minuten

Grundmenge: 4 Personen

Zutaten:

- 1 Spitzkohl
- 20 g Zucker
- 1 TL Salz
- 1/2 TL Pfeffer
- 2 EL Gartenkräuter, getrocknet
- 60 ml Balsamico, bianco
- 30 ml Olivenöl
- 190 ml Mineralwasser



Zubereitung:

1. Äußere Blätter vom Kohl entfernen und Rest der Länge nach halbieren
2. Strunk entfernen und dann den Kohl in feine Streifen schneiden
3. Zutaten für das Dressing mischen und über den Kohl gießen
4. Mit den Händen kräftig durchkneten, bis der Kohl anfängt weich zu werden
5. Mehrere Stunden (am besten über Nacht) kühl stellen
6. Vor dem Verzehr nochmal abschmecken und ggf. nachwürzen

Dieses Dressing kann natürlich auch für andere Kohlsorten verwendet werden. Je nach Größe des Kohlkopfs muss die Menge entsprechend angepasst werden.