

Krautsalat – ganz einfach, aber gut

100g < 2 Pt



- 1 Spitzkohl
- 1 EL Salz
- 3 EL Olivenöl
- 2 EL Essig
- 1/2 TL Knoblauch (Granulat)
- Pfeffer (nicht zu wenig)

1. Die äußeren Blätter des Spitzkohles entfernen und den Kohl vierteln.
2. Jetzt kann man den Zentalstrunk herauschneiden.
3. Die Viertel möglichst fein in eine Schüssel raspeln.
4. Das Salz dazugeben und mit den Händen gut durchkneten.
5. Das Olivenöl und den Essig dazugeben – durchmischen.
6. Mit Pfeffer und Knoblauch abschmecken.
7. Abgedeckt in den Kühlschrank - Einige Zeit ziehen lassen.

Der Salat müffelt sehr stark darum am besten luftdicht abdecken ;-)