



SPITZKOHLSALAT

von Heike Schoon

ZUTATEN

500 g fein gehobelter Spitzkohl (alternativ Weißkohl, Urkohl)
1 kleine rote Zwiebel (fein gewürfelt)
2 1/2 TL Garten Glück*
6 TL Griechisches Olivenöl*
4 TL Sanfte Traube*
Meersalz* & Regenbogen Pfeffer* aus der Mühle



ZUBEREITUNG

Garten Glück mit 5 TL Wasser aktivieren und kurz ziehen lassen (Verhältnis 1:2).

Den Kohl in eine Schüssel geben,
1/2 TL Meersalz zugeben und kräftig mit den Händen durchkneten, um die Struktur zu brechen.

Restliche Zutaten zugeben und vermengen.

Einige Stunden (gern auch über Nacht) ziehen lassen.

Vor dem Servieren nochmal final mit Meersalz/Regenbogenpfeffer abschmecken.

Tipp:

Toll als Grillbeilage, zu Pfannengyros uvm.

*Edelschmaus Originalprodukt