

Spitzkohl-Salat

Zutaten:

1 kleiner Spitzkohl
2 Möhren
½ Bund Frühlingszwiebeln
3 Stängel Dill
3 EL Essig
4 TL Rapsöl
Pfeffer, Salz
Cayennepfeffer
50g Schafkäse (Feta)

Zubereitung:

Spitzkohl in feine Streifen schneiden, in eine Schüssel geben, mit etwas Salz bestreuen und durchkneten. So wird der Kohl saftiger.

Die Möhren raspeln, Frühlingszwiebeln in feine Ringe schneiden, Dill grob hacken. Alles zu dem Kohl geben und vermengen.

Für das Dressing:

Essig, Salz, je eine Prise Pfeffer und Cayennepfeffer sowie dem Öl verrühren, unter den Salat mischen und abschmecken.

Den Feta zerbröckeln und überstreuen.

