

Weisskrautsalat

Zutaten:

500g Weisskohl
2 Karotten
1 kleine Schalotte
150g saure Sahne
100g Buttermilch
20g Weissweinessig
15g Honig
Salz, Pfeffer

Zubereitung:

Die äusseren Blätter vom Weisskohl entfernen, vierteln und in Streifen schneiden oder hobeln. Karotten putzen, schälen und grob raspeln. Schalotte schälen und in kleine Würfel schneiden.

Für das Dresseing Buttermilch, saure Sahne, Weissweinessig sowie Honig miteinander verrühren und mit Salz und Pfeffer würzen.

Das Dressing in den Salat geben und mit den Händen gut vermischen und kneten, so wird der Kohl etwas weicher. Den Salat abgedeckt mindestens 4 Stunden oder besser über Nacht durchziehen lassen.

Eventuell nochmal mit Salz und Pfeffer nachwürzen.

Der Krautsalat ist im Kühlschrank zwei bis drei Tage haltbar.

