



Spitzkohlsalat mit Joghurt

Zutaten:

1 Spitzkohl
2 - 3 Prisen Salz
1 - 3 Prisen brauner Rohrzucker
50 ml Olivenöl
100 Gramm stichfester Joghurt
1 Karotte
1 Zitrone
Pfeffer
2 Zweige Majoran fein gehackt
(in der Not getrockneten Majoran)

Infos:

Arbeitszeit: 15 Minuten

Schwierigkeitsgrad: normal

Zubereitung:

Den Spitzkohl in feine Streifen hobeln oder schneiden und in eine Schüssel geben. Geben Sie nun zwei großzügige Prisen Salz zum Spitzkohl und noch einmal kneten und ziehen lassen. Aus Öl, Joghurt, Zitrone, Salz und Pfeffer eine Soße herstellen. Es darf kräftig schmecken, schließlich kommt ja noch der Kohl hinzu. Diese mit dem Kohl vermischen und nochmals abschmecken. Raspeln Sie die Karotte grob und mischen Sie die Karottenraspeln unter den Spitzkohl.

Ideal zu Gegrilltem oder einem Stück Fisch oder zu neuen Kartoffeln servieren.

Ein Rezept von Barbara Stadler <https://diekastanie.de/>