

bunter Weißkrautsalat

Beilage

🕒 40 min 👤 8 Personen

Zutaten

- 1 mittlerer Kopf Weißkraut
 - 3 Frühlingszwiebeln
 - 1 rote Paprika
 - 1 gelbe Paprika
 - 3-4 Karotten
- für die Marinade:**
- 200 ml Essig
 - 100 ml Öl
 - 60 g Zucker
 - 1 TL Senf
 - Salz&Pfeffer

Zubereitung

1. Weißkraut fein hobeln.
2. Frühlingszwiebeln in Ringe schneiden, Paprika in feine Streifen schneiden und die Karotten grob raspeln.
3. Alles gut miteinander vermengen.
4. Für die Marinade alle Zutaten aufkochen, danach über den Salat gießen und alles gut vermengen.

guten Appetit!



- Am besten man lässt den Salat über Nacht oder wenigstens ein paar Stunden ziehen.

