

Super Kohl – super cool !

Spitzkohlsalat mit Röstzwiebeln

DAS WIRD GEBRAUCHT:

Zutaten:

1 Spitzkohl (ca. 800 g) in
Stücken
1 ½ Tl Salz
300 g Staudensellerie in
Stücken
8 Stängel Petersilie
4 El Wasser
7 El Essig
6 El Rapsöl
1 Tl Zucker u. 1 Tl Pfeffer
2 Tl Kümmelsamen
70 g Röstzwiebeln

EIN REZEPT VON:

Heike Fuhrmann

AUS:

Cookidoo

TIPPS:

SO GEHT'S:

Zubereitung:

800 g Spitzkohl in zwei Einzelportionen a 400 g zerkleinern und in eine große Schüssel umfüllen. Salz zum zerkleinerten Kohl geben und mit den Händen locker durchkneten.

Staudensellerie, Petersilie, Wasser, Essig, Öl, Zucker, Pfeffer und Kümmel vermengen und zerkleinern, zum Spitzkohl geben und vermischen.

Kurz vor dem Servieren mit Röstzwiebeln bestreuen.