Artikel vom 20.09.2023 · Ausgedruckt am 25.11.2026, 06:31 Uhr

Online: https://lz-rheinland-staging.p-k3txh2.project.space/nachricht/lauwarmer-krautsalat

Lauwarmer Krautsalat



Foto: Simone Gaube

Zutaten (für 1 Schüssel):
1 Zwiebel,
120 g Speckwürfel,
Salz,
20 g Sonnenblumenöl,
300 g Weißkohl,
20 g weißer Balsamessig,
½ TL Rohrzucker.
Zubereitung: Zwiebel klein hacken. Speckwürfel mit Öl in Pfanne anbraten und Zwiebel dazugeben. Achtung: Nicht braun werden lassen, sondern nur dünsten. Weißkohl in feine Streifen schneiden oder hobeln und zur warmen Speck-Zwiebelmasse geben. Mit Balsamessig, Salz und Zucker abschmecken. Mit essbaren Blüten dekoriert sieht es immer besonders schön aus. *Simone Gaube*