

## Frischer Krautsalat

(für ca. 6 Personen)

### Zutaten:

- ein Kopf Spitzkohl (oder Weißkohl)
- eine kleine Zwiebel
- 100 ml Olivenöl
- 1 EL Zucker
- 1 EL Kräuternessig oder Weißweinessig
- Salz & Pfeffer



### Zubereitung

Den Spitzkohl halbieren und vom Strunk entfernen. Anschließend den Kohl in feine Streifen schneiden. (hier ist eine Küchenmaschine sehr hilfreich) Die Zwiebel in kleine Würfel schneiden. Kohl, Zwiebeln und alle restlichen Zutaten in eine große Schüssel geben. Nun ist Handarbeit angesagt ☺ alles gut vermischen und mit der Hand durchkneten. Den Krautsalat dann für eine Stunde kühl stellen.

Arbeitszeit: ca. 15 Minuten

*schnell, einfach und extrem lecker*

**Unser Küchenteam wünscht guten Appetit!**