



Junger Weißkohlsalat

Zutaten für ca. 4 Personen:

- $\frac{1}{2}$ Weißkohl (frisch)
- 1 EL Zitronensaft
- 1 EL Sonnenblumen- oder Rapsöl
- Salz
- Pfeffer, weiß (frisch gemahlen)



Zubereitung:

Den Kohl putzen und vierteln. Den Strunk entfernen und anschließend fein raspeln. Mit einem Teelöffel Salz würzen und gut durchwalken, bis der Kohl Saft zieht.

Zitronensaft, Öl und frisch gemahlene weißen Pfeffer dazugeben, gut miteinander vermischen und für einige Stunden durchziehen lassen. Vor dem Servieren eventuell nochmals abschmecken.

Der Salat passt gut zu Gegrilltem oder auch einfach zu frischem Brot.

Guten Appetit!



PAUL RIEBECK
STIFTUNG