

Weißkohlsalat

Salate



- 500 g Weißkohl, ohne Strunk, in groben Stücken
- 2 Zwiebeln in Stücken
- 1 gelbe Paprika, geviertelt
- 1 rote Paprika, geviertelt
- 60 g Mineralwasser mit Kohlensäure
- 60 g Sanfte Traube (Edelschmaus)
- 40 g Zucker
- 10 g Salz
- 1/8 TL Pfeffer
- 1/4 TL Kümmel
- 50 g Olivenöl (Edelschmaus)

Den Weißkohl in den Mixtopf des Thermomix geben und 12 Sek./Stufe 4,5 zerkleinern und in eine Salatschüssel geben.

Zwiebeln in den Mixtopf geben und 5 Sek./Stufe 5 zerkleinern.

Paprika mit zugeben und 6 Sek./Stufe 4 zerkleinern.

Die restlichen Zutaten zugeben und 15 Sek./ Linkslauf/ Stufe 3 verrühren.

Alles über den Weißkohl gießen und vermischen.

Den Salat abgedeckt in den Kühlschrank stellen und für 1-2 Tage ziehen lassen. Ein mal täglich umrühren.

Wir haben ihn gleich probiert ,-)))))))