

Südtiroler Krautsalat



Zutaten für zwei Personen:

1-2 Suppenteller gehobeltes
Weißkraut
1 Prise Zucker
1 Msp Salz
Pfeffer aus der Mühle
1-2 EL Aceto Balsamico bianco
3-4 EL neutrales Öl
Kümmel nach Geschmack

1. Vom Weißkraut die äußeren Blätter abmachen, dann vierteln. Mit einem Gemüsehobel feine Streifen schneiden, ohne den Strunk zu verwenden.
2. Die Streifen salzen, pfeffern und mit etwas Zucker bestreuen. Mit Balsamico bianco und dem neutralen Öl beträufeln, mit Kümmel würzen und das Kraut durchmischen. Sofort servieren.

Hinweise:

Wenn der Krautsalat zu lange steht, zieht er Wasser.

Schlagworte:

leicht, Zubereitung ca. 10 min, Beilagen, Salate, italienisch, alpenländisch

Rezept und Foto: Walter
Stand 21.01.2023