

Sauerkrautsalat mit Kräutern

Rezept für 4 Portionen
Dauer: ca. 15 Minuten

Zutaten:

Zutat	Menge
Kreuzkümmel	½ Teelöffel
Zwiebeln	50 g
Tafelapfel / Tafeläpfel	2 Stk.
Frische Kräuter	Etwas / nach Bedarf
Karotten / Möhren	2 Stk.
Akazienhonig	1 Teelöffel
Sauerkraut	400 g
Sonnenblumenöl	3 Esslöffel

Zubereitung:

Das rohe Sauerkraut, die geraspelten Karotten, die klein gewürfelten Äpfel und die klein geschnittenen frischen Kräuter in eine Schüssel geben und vermengen.

Öl, Akazienhonig, fein gehackte Zwiebel und Kümmel verrühren. (Wer möchte kann auch Kümmelpulver verwenden) - das Dressing über den Salat gießen.

Guten Appetit!

Gutes Gelingen wünscht



Link zu diesem Rezept: <http://www.koch-idee.at/Rezept-1337-Sauerkrautsalat-mit-Kraeutern.html>
Mehr leckere Koch-Ideen zum Nachkochen gibts auf www.koch-idee.at