



griechischer Krautsalat

Den Strunk vom Weißkohl entfernen. Den Weißkohl fein raspeln und in eine große Schüssel geben. Die Zwiebeln schälen, in kleine Würfel schneiden und in die Schüssel zum Weißkohl geben.

In einem großen Gefäß den Zucker, Pflanzenöl, Salz, Pfeffer, Kräuternessig und Mineralwasser vermischen. Der Zucker sollte sich komplett auflösen. Die Mischung über den geraspelten Weißkohl gießen.

Alles gut vermischen und anschließend mit einem kleineren Deckel, als die Schüssel ist, abdecken und beschweren. 24 Stunden im Kühlschrank ziehen lassen. Am nächsten Tag einfach die Flüssigkeit abgießen und servieren.



Zutaten für 8 Portionen:

1	Stk	Weißkohl
2	Stk	Zwiebel
1	Tasse	Zucker
1	Tasse	Pflanzenöl
2	EL	Salz
1	TL	Pfeffer
250	ml	Kräuternessig
500	ml	Mineralwasser, spritzig