

Salat vom Spitzkohl mit Paprika und Staudensellerie

Zutaten (für etwa 8-10 Personen):

- 1 kleiner Spitzkohl
- 2 Möhren
- je eine ½ rote, grüne und gelbe Spitzpaprika
- 2 Stangen Staudensellerie
- 1 Zitrone
- Olivenöl
- weißer Balsamico-Essig
- Salz
- Pfeffer

Den Spitzkohl vierteln, in feine Streifen schneiden oder hobeln. Das restliche Gemüse putzen und ebenfalls in feine Streifen schneiden. Die Gemüse in eine Schüssel geben und vermengen. Nach und nach Olivenöl, Zitronensaft und Balsamico-Essig hinzufügen, bis der Krautsalat eine pikante und süß-säuerliche Note hat. Mit Pfeffer und Salz abschmecken. Den Krautsalat kalt stellen und einige Stunden ziehen lassen.

Sendung/Quelle: Sass: So isst der Norden

Letzter Sendetermin: 18.06.2017

Koch/Köchin: Georgios Adam

Weitere Rezepte und Tipps auf: www.ndr.de/kochen