



♡ Klassischer ♡ Krautsalat



♡ Zutaten

- › 330 g Weißkohl
- › 1 kleine Zwiebel
- › 60 ml Kräuternessig
- › 6 EL Sonnenblumenöl
- › 250 ml Sprudelwasser
- › 1 TL Zucker
- › Salz & Pfeffer

Nach bedarf etwas Kümmel

In einer Schüssel Öl, Essig, Wasser, Salz, Pfeffer und Zucker solange verrühren bis sich der Zucker aufgelöst hat.

Den Kohl fein raspeln und in die Schüssel geben. Die Zwiebel in feine Würfel schneiden und unter das Kraut heben.

Alles gut durchmischen und abgedeckt mindestens 24 Stunden kalt stellen.

Nachdem der Salat gut durchgezogen ist, diesen nochmals gut mischen und nach Bedarf mit ganzem Kümmel bestreuen.

