Frischer Weißkraut-Karotten-Salat

Ob als Beilage oder als leichte Zwischenmahlzeit: Das Rezept für einen frischen Weißkraut-Karotten-Salat kommt jederzeit gut an!

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Ruhezeit: 10 min

Gesamtzeit: 25 min

Zutaten

0.5 Stk.	Weißkohl
1 Stk.	Karotte
1 Prise	Salz
1 Schuss	Olivenöl
1 Schuss	Zitronensaft

Zubereitung

1. Für den frischen Weißkraut-Karotten-Salat das Weißkraut fein hobeln. Karotte schälen und ebenfalls raspeln. Mit Weißkraut mischen und mit Salz bestreuen. Mit den Händen kräftig durchkneten.

2. Olivenöl und frisch gepressten Zitronensaft verrühren und über den Salat geben. Gut durchmischen und ca. 10 Minuten ziehen lassen. Dann anrichten und servieren.

Tipp

Ein frischer Weißkraut-Karotten-Salat erhält mit etwas Kümmel und/oder Knoblauch noch mehr Würze.