Griechischer Krautsalat

Dieser griechische Krautsalat schmeckt herrlich frisch, ist gesund, kalorienarm und passt perfekt zu gegrilltem Fleisch, Gyros oder als Beilage zu mediterranen Gerichten.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Ruhezeit: 8,0 h

Gesamtzeit: 8,3 h



Zutaten

0.5 Köpfe	Weißkraut
1 Stk.	Zwiebel
4 EL	Olivenöl
250 ml	Essig
500 ml	Mineralwasser mit Kohlensäure
2 EL	Feinkristallzucker
2 EL	Salz
0.5 TL	Pfeffer (gemahlen)
100 g	Oliven (entsteint)
3 Stk.	Tomaten
150 g	Schafskäse (Feta)

Zubereitung

1. Für den **griechischen Krautsalat** die äußeren Blätter vom Weißkraut entfernen, den Strunk herausschneiden und in feine Streifen schneiden oder hobeln. In eine große Schüssel geben. Zwiebel schälen, hacken und zum Kraut hinzufügen. Das Olivenöl, Essig, Mineralwasser, Zucker, Salz und Pfeffer gut verrühren, bis sich der Zucker vollständig aufgelöst hat. Den Sud über das Kraut gießen und kräftig durchmischen. Mit einem Teller abdecken, beschweren und mindestens 8 Stunden im Kühlschrank durchziehen lassen.

2. Danach den Sud abgießen. Oliven halbieren oder im Ganzen belassen, **Schafskäse** grob zerbröseln und Tomaten halbieren oder vierteln. Alles vorsichtig unter das Kraut mischen und servieren.

Tipp