

# Rotkraut-Karotten-Salat

Der Rotkraut-Karotten-Salat sieht nicht nur appetitlich aus, er ist auch gesund und lecker. Durch den Reisessig erhält das Rezept eine leicht asiatische Note.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 15 min

**Gesamtzeit:** 15 min



## Zutaten

|        |                          |
|--------|--------------------------|
| 1 kg   | <a href="#">Karotten</a> |
| 1 kg   | Rotkraut                 |
| 100 ml | Reisessig                |
| 1 EL   | <a href="#">Zucker</a>   |
| 1 TL   | Pflanzenöl               |
| 0.5 TL | <a href="#">Salz</a>     |

## Zubereitung

1. Für den Rotkraut-Karotten-Salat die Karotten schälen und grob raspeln. Das Rotkraut fein hobeln und mit den Karotten mischen. Aus Reisessig, Öl, Zucker und Salz ein Dressing anrühren. Mit der Rotkraut-Karotten-Mischung vermengen und bis zum Servieren durchziehen lassen.

## Tipp

Den Rotkraut-Karotten-Salat mit etwas geriebenem Apfel verfeinern.