

Krautsalat für 2 Personen

Zutaten:

1 Mittelgrosser Krautkopf
3/4 Tasse Öl
1 Tasse Essig
3/4 Tasse Zucker
4 TL Salz
1 Prise Pfeffer
2-3 EL Petersilie (ggf. auch getrocknete)

Arbeitsgang:

Kraut feinhobeln, Pfeffer und Petersilie auf das Kraut geben.
Einen Sud aus folgenden Zutaten in einen Topf kochen:
3/4 Tasse Öl
1 Tasse Essig
3/4 Tasse Zucker
4 TL Salz

Wichtig: Den sprudelnd kochenden Sud über das Kraut geben, einmal kurz umrühren, fertig. Der Krautsalat muss mindestens 1 Tag ziehen und hält sich im Kühlschrank bestimmt einige Tage.

Renate wünscht: "Guten Appetit".