

Weißkohlsalat mit Möhren und Walnüssen

Zutaten für 4 Portionen:

1 Weißkohl – 1 TL Salz – 2 Möhren – 4-5 Zweige Petersilie – 150g Walnusskerne – 200g Joghurt – 3 EL Mayonnaise – Pfeffer – 100g Feta

Zubereitung:

- Den Weißkohl halbieren und den Strunk herausschneiden
- Den Kohl in feine Streifen schneiden oder hobeln
- Das Salz über den Kohl streuen und mit den Händen kräftig einmassieren bis er mürbe und saftig wird
- Noch einmal mischen und 15 Minuten ziehen lassen
- Die Möhren waschen, schälen und reiben
- Petersilie waschen, trocknen und fein schneiden
- Die Walnüsse grob hacken
- Feta zerbröseln
- Joghurt mit Mayonnaise verrühren und alle Zutaten in einer großen Schüssel mischen
- Dazu passt frisches Brot

Wir wünschen guten Appetit!

