

Krautsalat mit Feta und Oliven

Zutaten für 4 Portionen:

1 kg Weißkohl – 300g Möhren – 200g Cocktailtomaten – 1 Zucchini – 200g Feta - 12 entsteinte Oliven – *Dressing*: 2 EL Zitronensaft – 2 EL Sojasauce – 1 EL geriebener Ingwer – 1 EL Agavendicksaft oder Honig – 5 EL Olivenöl – 1 Knoblauchzehe (gepresst) – Pfeffer – Salz

Zubereitung:

- Den Weißkohl putzen, vierteln und den Strunk herausschneiden.
- Die Kohlviertel in dünne Streifen schneiden oder hobeln, in eine große Schüssel geben, leicht salzen und mit den Händen etwa 2 Minuten kneten
- Die Möhren schälen und fein raspeln
- Zucchini waschen und grob raspeln
- Cocktailtomaten waschen und halbieren
- Die Zutaten für das Salatdressing miteinander verrühren und mit dem Weißkohl, dem zerbröselten Feta, den Oliven und Möhren mischen
- Ca. 20 Minuten ziehen lassen
- Zum Schluss Zucchini und Cocktailtomaten unterheben und noch einmal mit Salz und Pfeffer abschmecken

Wir wünschen guten Appetit!

