

# Einfacher Krautsalat



Für 4 Personen

<u>Zutaten</u>	<u>Zubereitung</u>
<ul style="list-style-type: none"><li>• <b>1 Weißkohl, ca. 2 kg</b></li><li>• <b>1 Tasse Öl</b></li><li>• <b>1 Tasse Essig</b></li><li>• <b>1 Tasse Zucker</b></li><li>• <b>1 Esslöffel Salz</b></li></ul>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. <b>Den Weißkohl vierteln, Strunk herausschneiden.</b></li><li>2. <b>Auf Gurkenhobel zerkleinern.</b></li><li>3. <b>Restliche Zutaten darüber geben und mit den Fingern alles gut kneten.</b></li><li>4. <b>Wer mag zieht noch kleine feine Streifen einer grünen Paprika unter.</b></li><li>5. <b>Ca. 1 Stunden ziehen lassen.</b></li></ol>
<b>Schmeckt prima zu Bratkartoffeln, Ofenkartoffeln oder Würstchen.</b>	

**Aus: Kochen und Backen mit der Diakonie. Einfache und günstige Rezepte zusammengestellt von der Schuldnerberatung des Diakonischen Werkes im Evangelischen Kirchenkreis Wied, Rheinstraße 69, 56564 Neuwied**