

Weisser Kabissalat

für 10 Personen



Zutaten: 1 grosser Weisskohl oder Wirz
200 g Speckwürfeli
3 dl Rapsöl
1 dl Essig
1 Zwiebel, gehackt
Salz
Pfeffer aus der Mühle
Grüne Salatblätter zum Garnieren

Zubereiten: Den Strunk und die dicken Blattrippen vom Kabis entfernen.
Das Gemüse in feine Streifen schneiden.
Speckwürfeli und gehackte Zwiebeln in heisser Bratpfanne mit dem Rapsöl leicht knusprig rösten.
Heiss über den fein geschnittenen Kohl giessen.
Wenn das Kraut schön warm ist,
mit Essig, Salz und Pfeffer würzen und
auf die grünen Salatblätter anrichten.