

Weißkrautsalat mit Schafskäse

DAS WIRD GEBRAUCHT:

1 kl Kopf Weißkohl
1 Knolle Fenchel
2 Karotten
2 EL Kümmel
4 EL Essig
300 g Naturjoghurt
220 g Schafskäse
Jodsalz und Pfeffer

EIN REZEPT VON:

Heide Reuter

AUS:

Eddersheim

TIPPS:

SO GEHT'S:

Weißkohl in feine Streifen schneiden.
Streifen mit Salz vermengen bis Flüssigkeit ausgetreten ist.
Dann den Essig und Kümmel dazu geben, alles mischen und
für 15 Minuten ruhen lassen.
Karotten putzen und grob reiben,
den Fenchel in feine Streifen schneiden.
Den Schafskäse in Würfel schneiden oder zerbröseln.
Das Kraut mit den Zutaten vermischen und den Joghurt unterrühren,
mit Salz und Pfeffer abschmecken und den Schafskäse leicht unterheben.

Mit meiner Rezept-Einsendung...

- zeige ich mich einverstanden, dass das von mir eingesandte Rezept unter Nennung meines Namen und Landfrauenvereins gespeichert, verarbeitet und veröffentlicht werden darf (als Aushang oder in Druckerzeugnissen sowie im Internet, z.B. auf der Website des Landfrauenvereins, bei Facebook o.ä.)
- versichere ich, dass ich mit der Abgabe und Veröffentlichung des Rezepts keine Urheberrechte verletze.