

Sommerlicher Spitzkohlsalat

Zutaten

1 Spitzkohl(ca.1kg),
1 roter Paprika
1/8 Ltr. Geflügelfond oder Gemüsebrühe
3 – 4 EL Weißweinessig
3-4 Knoblauchzehen
5 EL Olivenöl
1 große Zwiebel
Salz, Zucker, Pfeffer,
eventuell einige Petersilienzweige

Zubereitung

Geflügelfond oder Gemüsebrühe, Essig, Öl und die Gewürze zusammen erhitzen und ca. 2 Minuten kochen lassen.

Den Spitzkohl putzen, waschen und in feine Streifen schneiden oder hobeln. In eine Schüssel geben, mit der noch warmen Marinade begießen und ca. 15 – 20 Minuten ziehen lassen.

Die Paprika waschen und in feine Streifen schneiden. Die Zwiebel fein würfeln und den Knoblauch fein hacken oder durch eine Presse drücken. Alles zusammen zum Spitzkohl geben und gut mischen. Nochmals abschmecken und evtl. mit einigen Petersilienblättchen garniert servieren.