

Rotkrautsalat einfach

dg: g

2 Personen

1 Viertel Rotkraut, fein gehobelt

Halbe Zitrone, Saft

6 Stängel Koriandergrün, gehackt

2 bis 3 EL Olivenöl

Salz & Pfeffer

Alles leicht gekühlt gut mischen, fertig.

Ist knackig und sehr erfrischend.

Salatgondeln

dg: g

1 Viertel (150 g) Rotkraut, fein gehobelt

20 g Olivenöl

Einige Liscio Stängel (Blattpeterli), Blätter zerzupft

3 Rote Chicorée

Fleur de sel & schwarzer Pfeffer

Olivenöl über Rotkraut giessen. Den Liscio untermischen.

Einzelne Chicorée-Blätter mit dem Salat befüllen.

*Vinaigrette über die Salatgondeln geben, mit Fleur de sel & schwarzem Pfeffer würzen.

***Vinaigrette**

20 g Olivenöl

5 g Sojasauce

1 Limette, Abrieb

Zutaten mischen.