Rezept

Fenchel-Weißkohl Salat

Zutaten für ca. 4 Portionen: **Arbeitszeit:** ca. 30 min

- 1 Fenchelknolle
- 500g Weißkohl
- Salz und Pfeffer
- 1 Chilischote
- 1 Paprika
- 2 EL Olivenöl
- 1 kleine Gurke
- 1 Apfel
- 1 EL Essig
- 1 Prise Zucker

Das Gemüse und den Apfel gut waschen, die Fenchelknolle und den Weißkohl entstrunken und in feine Streifen hobeln. Beides in einer großen Schüssel mit etwas Olivenöl, Salz und Pfeffer gut durchkneten, damit der Kohl schön mürbe wird. Die Paprikaschote entkernen und klein würfeln, die Gurke in feine Stücke schneiden und zum Kohl geben, gut verrühren. Die Chilischote fein hacken und ebenfalls mit unterrühren. Mit Salz, Pfeffer, Essig und evtl. etwas Zucker abschmecken. Der Apfel kann zum Salat gerieben oder gewürfelt werden. Alles zusammen für ca. 1 Stunde ziehen lassen.

Wer mag kann auch noch etwas Petersilie oder Feta Käse zugeben.

Erneut abschmecken und ggf. nachwürzen.

Guten Appetit!