

Grünkohlsalat

- 300g Grünkohl
- 4 EL Essig
- 6 EL Öl
- ½ Zwiebel
- Kapernäpfel
- 1 TL Zitronensaft
- Salz, Pfeffer
- Thymian, frisch oder getrocknet
- Mayonnaise, Saure Sahne oder Joghurt
- 1 hartgekochtes Ei

Zubereitung:

Den Grünkohl von den Rippen trennen, in sehr feine Stücke schneiden und waschen
In einer Schüssel mit dem Essig und Öl vermischen und im Kühlschrank zugedeckt
mindestens 2 Stunden, besser noch über Nacht, ziehen lassen.

Aus der klein gehackten Zwiebel, in Scheiben geschnittenen Kapernäpfel, Zitronensaft,
Salz, Pfeffer, Thymian und Mayonnaise (oder einer Alternative) eine würzige Sauce
herstellen. Die Marinade mit dem Grünkohl mischen und den Salat vor dem Servieren mit
Eierscheiben garnieren!

Guten Appetit!

Weitere Rezepte finden Sie auf unserer Internetseite www.humberg-hof.de