



## Vrenis Weisskohlsalat

500 g Weisskohl  
(oder auch Rotkohl)

1 TL Kümmel

1 TL Senf

3 EL Essig

3 EL Öl

Salz und weisser Pfeffer



Aus Essig, Öl, Senf und Gewürzen Sauce anrühren.

Den Kohl waschen, fein hobeln und direkt in die Sauce geben, gut mischen.

Wer keinen Kohl mit Biss mag, kann den gehobelten Kohl durchkneten oder kurz in heisses Wasser geben oder den fertigen Salat mind. 1 Stunde ziehen lassen.