

Balkan - Krautsalat

- **Portionen:** 8-10
- **Vorbereitungszeit:** 30m
- **Zubereitungszeit:** 25m
- **Fertig in** 55m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '55', 'cook_time' : '25m', 'prep_time' : '30m', 'servings' : '8-10', 'yield' : " } });
```

Der appetitlich, bunte Krautsalat, der bei keinem Grillfest fehlen darf

Zutaten

- 800g Weißkraut in dünnen Streifen
- 250g Gemüsezwiebeln in dünnen Streifen
- 1 grüner Gemüsepaprika in dünnen Streifen
- 1 roter Gemüsepaprika in dünnen Streifen
- 1 gelber Gemüsepaprika in dünnen Streifen
- 300 ml Gemüsebrühe
- Etwas heller Balsamico
- Salz, Pfeffer, Zucker

Zubereitungsart

Schritt1

Den vorbereiteten Weißkohl in dünnen Streifen schneiden, in eine ausreichend große Schüssel geben und mit Salz und frisch gemahlenem Pfeffer gut durchkneten.

Schritt2

Zwiebeln und Paprikastreifen untermischen, ½ Stunde ziehen lassen.

Schritt3

Die Gemüsebrühe mit Essig und Zucker aufkochen und abschmecken. Heiß über den Ansatz geben und mit 3-4 El Rapsöl vollenden,

Schritt4

1 Stunde durchziehen lassen.

Rezeptart: Salatrezepte **Tags:** einfach, für jeden tag, grillen, lecker, schnell

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/balkan-krautsalat/>