



## Weißkrautsalat klassisch

### Zutatenliste

1 Weißkohl  
2-3 mittelgroße Zwiebeln

### Für die Marinade:

6-8 EL Weißweinessig  
4-6 EL Sonnenblumenöl  
6 EL Wasser  
2 TL Kräutersalz  
2-3 EL Rohrohrzucker

### Zubereitung

Den Weißkohl fein hobeln, die Zwiebeln enthäuten und in dünne Ringe schneiden. Alles in eine große Schüssel geben. Aus den restlichen Zutaten eine Marinade mischen, diese aufkochen und über den Weißkohl gießen.

Gut durchziehen lassen.

Originalrezept aus der Greenbag-Küche KP

**Guten Appetit!**