



Griechischer Krautsalat **Ellinikí láchano saláta**

Herkunft: Griechenland
Kategorie: Beilagen, Salate

Zubereitungszeit: 10 Minuten

Zutaten für 4 Portionen

1 Weißkohl
8 EL Knoblauchöl
7 EL Kräuternessig
1 Prise Salz
1 Prise Pfeffer
3 TL Zitronensaft
1 TL Kümmel

Zubereitung

Den Weißkohl klein schneiden und kurz blanchieren (wirklich nur kurz, ca. 1 Min., wird sonst zu weich, etwa wie Sauerkraut). Das Kraut wird durch das Blanchieren verträglicher und schmeckt besser. Nach dem Wasserbad gut abtropfen lassen, möglichst etwas ausdrücken. Dann vermengen mit: Öl (evtl. Knoblauchöl), 7-Kräuter-Essig, frischem Zitronensaft, Salz (reichlich, schmeckt sonst fade), Pfeffer, evtl. Kümmelkörner Mengen nach Geschmack, einige Zeit durchziehen lassen.