



MJPics Fotografie

Türkischer Rotkohlsalat



## Türkischer Rotkohlsalat eine leckere Beilage zu Gegrilltem und Döner

Rezept für ca. 4 Personen

- 1 frischer Rotkohl mittelgroß
  - Salz
  - 3 EL milden Essig
  - 2 EL Granatapfelsirup
  - 2 EL gutes Olivenöl
  - ca. 2-3 EL frisch gepresster Zitronensaft
1. Den Kohl waschen. Den Strunk und die äußeren Blätter entfernen, Den Kohl halbieren oder vierteln und in feine Streifen hobeln. Alles in eine größere Schüssel geben
  2. Den Rotkohl mit Salz und 3 EL Essig und Granatapfelsirup vermischen und gut mit den Händen verkneten. Das macht den Kohl weicher. Jetzt die Kohlstreifen eine Stunde ziehen lassen (am besten im Kühlschrank)
  3. Den türkischen Rotkohlsalat nochmals mit Salz abschmecken. Das Olivenöl und den Zitronensaft gut untermischen und servieren

♥ Guten Appetit ♥

Mehr Rezeptideen findet Ihr auf meiner Webseite

[www.mjpics.de](http://www.mjpics.de)