



Tillman's Rezept-Tipp

Rotkohl-Salat

Den Rotkohl putzen, Strunk entfernen, waschen und fein hobeln. Mit dem Salz und dem Essig gut vermengen, Schüssel verschließen und 1-2 Stunden ziehen lassen. Dann das Kraut auflockern.

Die Äpfel waschen, entkernen, fein raspeln und zufügen. Das Ganze mit dem Zucker und dem Öl vermischen. Alles nochmals gut durchmengen, abschmecken und mindestens 1 Stunde durchziehen lassen.

Zutaten: 500 g Rotkohl, 1 EL Salz, 3 EL Essig (Weinessig), 2 Äpfel, 1 Prise Zucker, 3 EL Öl

Tillman's wünscht Ihnen „Guten Appetit“



www.tillmans.de