Rotkraut-Sprossensalat mit Petersilie

Zubereitung

Das Kraut waschen und fein raspeln - da ICH keine Küchenmaschine habe :-(;-) – mache ich das Ganze von Hand. Mit einer Küchenmaschine geht die Sache natürlich um ein Vielfaches leichter ;-) Die Petersilienblätter von den Stengeln zupfen und fein hacken – zusammen mit den Sprossen und dem geraspeltem Rotkraut in eine Schüssel geben. Mit etwas Salz, Haselnussöl und dem Zitronensaft anmachen und genießen!

Das Rezept (mit Foto) stammt von BONAfamilie-Fan Elfriede Budischek.

Zutaten

- 1 halber Rotkrautkopf
- 1 Pkg. frische Sprossen
- 1 Bd. frischer Petersil
- Etwas Salz
- 1 Zitrone
- 4 EL Haselnussöl