

# Krautsalat süß - sauer

Dieses Rezept Krautsalat ist in der Zubereitung einfach und schnell.

Die besondere Würze bekommt dieser Krautsalat durch eine süßsaure Essigmarinade, sowie die Zugabe von Curry.

Das Currygewürz gibt dem Krautsalat dazu auch noch eine schöne gelbe Farbe.



## Zutaten: für 4 Personen

Etwa 600 g Weißkraut

2 - 3 Karotten

### Für die Salatsoße:

ca. 4 - 5 EL Essig

Salz

1 EL Zucker

1 TL Currys

2 EL Öl

## Zubereitung:

Weißkraut entweder mit einem scharfen Messer oder mit dem Gurkenhobel in feine Streifen schneiden. Die Karotten abschaben und ebenfalls in dünne Streifen schneiden.

Nach eigenem Geschmack eine süß-saure Essigmarinade zusammen mit mindestens 1 gehäuften TL Curry und Öl anrühren und über den Krautsalat gießen.

Alles gut untermischen und für einige Stunden im Kühlschrank durchziehen lassen.

Dieser Krautsalat auf asiatische Art passt auf einen gemischten Salatteller, als Salatgang zu einem asiatischen Gericht, oder einfach zusammen mit belegten Brot zum Abendessen.

## Kalorienangaben

Eine Portion, mit den oben angegebenen Zutaten, hat ca. 65 kcal und ca. 3.2 g Fett

