

Leckerer Rotkohlsalat mit leichter Sahne-Soße

Zutaten

1/2 Köpfe Rotkohl

1/2 Tasse Olivenöl

1 Tasse Mais

6 St. saure Gurken

2 Tassen Naturjoghurt

3 EL saure Sahne

1 Knoblauchzehe

1 Prise Salz

Zubereitung

Eine Tasse mit 250 ml Volumen bereitstellen.

Den Rotkohl in dünne Streifen schneiden, in eine große Schüssel geben, mit Olivenöl übergießen und kurz ruhen lassen. Der Kohl wird weicher und damit viel leckerer.

Mais, klein geschnittene Gewürzgurken und zum Schluss auch Naturjoghurt, saure Sahne und gepressten Knoblauch dazugeben.



Den Salat nach Geschmack salzen und gut durchrühren. Mindestens eine Stunde kalt stellen, dann schmeckt er am besten.

Der Salat passt super zu jedem Hauptgericht.

Quelle: [Cahidesultan](#)