

Super Kohl – super cool !

Spitzkohlsalat

DAS WIRD GEBRAUCHT:

1 Spitzkohl
Öl,
Kräuter
(Petersilie, Schnittlauch, Dill)
Salz u. Pfeffer

EIN REZEPT VON:

Rosel Brede

AUS:
Gudensberg

TIPPS:

SO GEHT'S:

Zubereitung:

Spitzkohl vierteln, den Strunk aus der Mitte entfernen und in kleine Streifen schneiden.

In eine Schüssel geben.

Eine halbe Stunde vor dem Verzehr:

mit Öl, den Kräutern, Salz und Pfeffer bestreuen und gut vermengen.

Abschmecken nach Bedarf.

Guten Appetit!