



MEIN GENUSS



Krautsalat italienische Art



It's a match!

It's a match! Unser Pesto Peperoncino verleiht jedem Gericht ein unvergleichlich italienisches Aroma.



Vorbereitung
15 min



Niveau
Mittel



Zubereitung
20 min

Zubereitung

- 1 Zuerst den Rotkohl und den Spitzkohl in feine Streifen schneiden. Karotte, Radieschen und Selleriestangen ebenfalls in Scheiben schneiden und den Knoblauch fein hacken.
- 2 Vermenge das geschnittene Gemüse in einer Schüssel miteinander. Für das Dressing alle restlichen Zutaten gut miteinander vermischen und mit dem **Pesto-Peperoncino-Gewürz** abschmecken.
- 3 Nun kannst du das fertige Dressing über den Salat verteilen und mindestens eine Stunde, oder am besten über Nacht, für das volle Geschmackserlebnis durchziehen lassen.

Zutaten

150 g Rotkohl
100 g Spitzkohl
2 Karotten
1 Selleriestange
5 Radieschen
1 Knoblauchzehe
4 EL Olivenöl
2 EL Reisessig
2 EL Joghurt
1 TL Senf
0.5 TL Salz
1 TL Zucker
2 TL Pesto-Peperoncino
0.33 TL Weißer Pfeffer

Du bist auf der Suche nach einem passenden Gewürz für dein Rezept? Mit dem Code **FOODIE22** erhältst du 10 % Rabatt* auf deine nächste Bestellung.

*Mindestbestellwert 20 €. Nicht mit anderen Rabatten und Gutscheinen kombinierbar. Barauszahlung nicht möglich. Gutschein gültig bis zum 14.12.2026.