



Krautsalat italienische Art

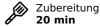


It's a match!

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







Zubereitung

- Zuerst den Rotkohl und den Spitzkohl in feine Streifen schneiden. Karotte, Radieschen und Selleriestangen ebenfalls in Scheiben schneiden und den Knoblauch fein hacken.
- Vermenge das geschnittene Gemüse in einer Schüssel miteinander. Für das Dressing alle restlichen Zutaten gut miteinander vermischen und mit dem **Pesto-Peperoncino-Gewürz** abschmecken.
- 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 16.06.2026.