



## 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 29.10.2026.