



Weißkohlsalat *mit Datteln*

Zutaten 8 Personen

- 1000g Weißkohl
- 200 g Zwiebel
- 160 g Datteln
- Petersilie
- Olivenöl
- Kräuternessig
- Kurkuma, Zimt
- Ingwer gerieben,
- Cayennepfeffer, Salz
- Agavendicksaft

Zubereitung

- Weißkohl putzen, vierteln und fein hobeln.
- Zwiebeln fein würfeln.
- Datteln klein schneiden.
- Gehobelten Weißkohl mit Salz bestreuen und kneten.
- Zwiebeln in Olivenöl leicht braun anbraten.
- Petersilie fein hacken.
- Die restlichen Zutaten mischen fein abschmecken und über den Weißkohl geben.
- Mind. 1 Std. ziehen lassen.

