



Spitzkohl-Möhren-Salat mit Schafskäse

Zutaten

Für 4 Personen

1 kleiner Spitzkohl, 300-400 g	Pfeffer
Salz	4 TL Rapsöl
2 Möhren	50 g Schafkäse (Feta)
½ Bund Frühlingszwiebeln	
3 Stängel Dill	
2-3 EL Sherryessig	

Zubereitung

1. Spitzkohl waschen, vierteln und Strunk entfernen. Kohl in Streifen schneiden und in eine Schüssel geben. Mit ½ TL Salz vermengen und mit Kartoffelstampfer 2 bis 3 Minuten stampfen.
2. Möhren schälen und raspeln. Frühlingszwiebeln waschen und klein schneiden. Dill waschen und Blättchen grob hacken. Möhren, Frühlingszwiebeln und Dill mit Kohl vermengen.
3. Für das Dressing Essig, Salz, Pfeffer und öl vermischen. Über die Möhren und den Kohl geben und abschmecken. Schafskäse zerbröckeln und drüberstreuen.