Rotkrautsalat

Zutaten (4 Portionen)

1	kleiner	Rotkohl
1	EL	Salz
2	EL	Agavendicksaft
2	EL	Weißweinessig (jedenfalls kein Balsamico)
4	EL	Sonnenblumenöl

Zubereitung

Den Rotkohl in sehr feine Streifen schneiden und auch quer dann nochmals einkürzen, in eine Rührschüssel geben und 1 EL Salz darüber verteilen. Nun etwa 2-3 Minuten kneten, damit die Kohlstruktur aufgebrochen wird.

Nun Agavendicksaft und Essig einkneten und erst danach das Öl hinzugeben und auch wieder einkneten.

Am besten mindestens 3 Stunden ziehen lassen

Fertig!