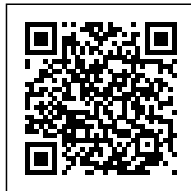


KRAUTSALAT



Küchengerät: **Thermomix TM 31**

Zusätzliche Utensilien: **Messer, Schneidebrett**

Schwierigkeit: **Einfach**

Portionen: **4**

Zubereitungszeit: **20 Minuten**

Kochzeit: **7 Minuten**

Ernährung: **Vegan**

Zutaten:

- 800 g Weißkohl
- 60 g Öl
- 40g Weinessig
- 40g weißer Balsamico Essig
- 20 g Zucker
- 1 TL Salz
- 1 Zwiebel
- etwas Petersilie
- ½ TL Pfeffer

Zubereitung:

1

Von dem Weißkraut nehme ich die Hälfte und schneide diese in grobe Stücke. Ab damit in den Mixtopf. Für **4 Sekunden** auf **Stufe 5** zerkleinern und in eine Schüssel umfüllen.

2

In den leeren Mixtopf gebe ich Öl, Weinessig, Balsamico Essig, Zucker und Salz. Nun für **3 Minuten** auf **Varoma** auf **Stufe 1** erhitzen. Die Zwiebel schälen und halbiert in den Mixtopf geben. Die andere Hälfte vom Kraut wieder in grobe Stücke schneiden und auch in den Mixtopf geben. Für **8 Sekunden** auf **Stufe 5** zerkleinern. Am Rand haftende Stücke nach unten schieben.

3

Nun kommt der zuerst zerkleinerte Weißkraut von vorhin dazu. Falls ich frische Petersilie habe, hacke ich diese klein. Petersilie als Tiefkühlware gebe ich direkt in den Mixtopf. Nun noch den Pfeffer darüber streuen und alles für **15 Sekunden** auf **Stufe 2** mit dem Spatel vermischen und anschließend für **3 Minuten** auf **Varoma** auf **Stufe 2** erhitzen.

4

In eine dekorative Schüssel umfüllen. Der Salat schmeckt warm wie auch kalt, sehr gut.