

Lauwarmer Krautsalat



Zutaten

1 Zwiebel
120 g Speckwürfel
20 g Öl
300 g Weißkraut
20 g weißer Balsamico-Essig
1/2 TL Salz
1/2 TL Zucker

Zubereitung

Zwiebel halbieren und 5 Sek. auf Stufe 5 zerkleinern. Danach Speckwürfe und Öl dazugeben und 2 Min. auf Varoma Stufe 1 anrösten.

Weißkraut in Stücken schneiden, weißer Balsamico-Essig, TL Salz (eventuell Zucker) dazugeben und 8 Sek. auf Stufe 8 zerkleinern.

Tipp: Kraut und andere Kohlarten maximal auf Stufe 4 zerkleinern, sonst verändert sich der Geschmack. Die austretenden Senföle machen das Kraut sehr scharf und es ist nicht mehr genießbar.