

Sauerkrautsalat mit Speck

Zubereitungszeit:

Eine viertel Stunde.

Dazu ist zu sagen:

*Herzhaft und
überhaupt nicht sauer!*

Reicht für 3 Personen.

- 1.** 1 Päckchen Sauerkraut (500 g) abtropfen lassen und die Flüssigkeit fest ausdrücken. Dann mit einem scharfen Messer in grobe Würfel kleinschneiden und mit den Händen zerpfücken. In eine Salatschüssel geben.
- 2.** 1 Handvoll Speckwürfel anbraten und zu dem Sauerkraut geben.
- 3.** 1 kleine Zwiebel hacken und zum Salat geben.
- 4.** 1 große Karotte raspeln und zum Salat geben.
- 5.** 1 Paprika klein würfeln und zum Salat geben.
- 6.** 1 Handvoll Petersilie hacken und zum Salat geben.
- 7.** 100 g Sahne, 1 – 2 EL Obstessig, 2 EL Sonnenblumenöl, Pfeffer, Salz, 1 TL (gestrichen) Zucker zu einer Sauce verquirren und unter den Salat rühren.
- 8.** Mit reichlich Kümmel abschmecken und verrühren.