



**Rezept Vorspeise**  
**20.10.2014**

**Spitzkohlsalat mit Feta-Käse**

**Zutaten**

- 1 mittel-großer Spitzkohl
- 1 Glas Paprika, geröstete, eingelegte, rote
- 200 g Feta-Käse
- 1 mittel-große Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 4 EL Essig, (weißer Balsamico oder Kräuternessig)
- 1 Prise Zucker
- 2 TL Salz
- Pfeffer
- Kümmel gem.
- 1 TL Oregano, getrockener
- 3 - 4 EL Olivenöl
- Paprikapulver, edelsüß
- 1 bis 2 Äpfel

**Zubereitung**

Kohl waschen, putzen und den Strunk keilförmig entfernen. Kohl in sehr feine Streifen schneiden. In einer Schüssel mit den 2 TL Salz, der Prise Zucker Pfeffer und Kümmel (nach Geschmack) bestreuen. Wenn der Kohl etwas „weicher“ werden soll: durchkneten.

Zwiebel und Knoblauch schälen und in feine Würfel schneiden. Paprika auf einem Sieb abtropfen lassen und in schmale, kurze Streifen schneiden. Dem Spitzkohl hinzufügen.

Die Äpfel schälen und entkernen, raspeln und unter den Kohl mischen.

Marinade aus Essig, Öl, Oregano, Paprikapulver (evtl. nochmals Pfeffer / Salz) anfertigen und ebenfalls unter den Kohl mischen. Fetakäse stückeln und vorsichtig unterheben. Zugedeckt min. ½ Std. ziehen lassen.

Dazu schmeckt frisches Baguette.