


# Partysalat

Ein scharfer Weißkohlsalat zum Grillen

etwa 4 Portionen

 gelingt leicht

 bis 40 Minuten



## Zutaten:

### Zutaten:

500 g Weißkohl  
Salz  
etwa 3 Chilischoten , kleine  
getrocknete  
Kreuzkümmel (Cumin)  
2 TL Honig  
300 g Kasseler  
½ Bund Schnittlauch

### Dressing:

200 ml Brühe  
1 TL Senf  
1 TL Salz  
1 EL Zucker  
1 EL Kräuternessig  
1 EL Speiseöl  
1 Pck. Dr. Oetker Finesse  
Geriebene Zitronenschale  
1 EL gehackte, gemischte  
Kräuter

## 1 Zubereiten:

Weißkohl putzen und in feine Streifen schneiden. Wasser in einem Topf zum Kochen bringen, Salz hinzufügen. Kohlstreifen etwa 5 Min. in dem Salzwasser blanchieren, dann auf einem Sieb abtropfen lassen. Chilischoten putzen und in sehr kleine Würfel schneiden. **Hinweis:** Da Chilischoten sehr scharf sind, ziehen Sie bei der Verarbeitung der Schoten am besten Gummihandschuhe an.

## 2 Dressing:

Alle Zutaten miteinander verrühren.

3 Kohlstreifen mit dem Dressing und Chilistückchen in einer Schüssel vermischen. Salat mit Salz, Kreuzkümmel und Honig abschmecken und etwa 2 Std. durchziehen lassen.

4 Kasseler in Streifen schneiden, Schnittlauch abspülen und trocken tupfen. Den Salat mit Kasselerstreifen und Schnittlauchhalmen anrichten.

## Tipps aus der Versuchsküche

- Servieren Sie zu dem Partysalat Fladenbrot.