Rezept

# Weißkohlsalat mit Joghurt und Schafkäse

Ein Rezept von Weißkohlsalat mit Joghurt und Schafkäse, am 29.04.2024

## Zutaten

| | |
|---|---|
| **500 g** | Weißkohl, möglichst zarter Spitzkohl |
| **2 EL** | gutes Olivenöl |
| | schwarzer Pfeffer |
| **150 g** | Joghurt |
| | Salz |
| | 2-3 EL Weinessig |
| **4** | Stängel frischer Dill und Dill zum Garnieren |
| **50 g** | Feta-Schafkäse |

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** ZUTATEN FÜR 2 PORTIONEN | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 280 kcal

## Zubereitung

1. Kohl putzen, waschen und vierteln. Strunk herausschneiden. Die Viertel bis auf die dicken Rippen auf dem Gurkenhobel in feine Streifen schneiden, diese in eine Schüssel geben. 1 TL Salz untermischen. Den Kohl mit dem Kartoffelstampfer 5 Min. kräftig durchstampfen, damit er mürbe und saftig wird.

2. Öl, Essig und reichlich Pfeffer auf den Kohl geben. Dill abspülen, trocken schütteln, die Triebspitzen abzupfen, hacken und zufügen. Alles gründlich vermischen und abschmecken. Den Salat 15-20 Min. durchziehen lassen.

3. Vor dem Servieren den Joghurt unter den Salat mischen und diesen erneut abschmecken. Den Käse zerbröckeln und aufstreuen. Den Salat mit Dill garnieren und servieren.