

Weißkohl-Gemüse

Für zwei Personen

$\frac{1}{2}$ Weißkohl	1 Schalotte	1 Knoblauchzehe
25 g gemischte Wildkräuter	50 g geschälte Pistazien	1 EL Zucker
100 ml Weißweinessig	$\frac{1}{4}$ TL Baharat-Gewürzmischung	3 EL Olivenöl
Salz	Pfeffer	

Den Weißkohl halbieren und auf einem V-Hobel hauchdünn hobeln. Die Schalotte abziehen und kleinschneiden. Den Knoblauch abziehen und fein hacken. Weißkohl mit Schalotten, Knoblauch, Salz und Zucker in einer Schüssel kräftig kneten.

Pistazien in einer Pfanne ohne Öl anrösten und unterheben.

Weißweinessig angießen und die Baharat-Gewürzmischung unterheben. Mit Olivenöl, Salz und Pfeffer abschmecken.

Kurz vor dem Servieren einige Wildkräuter dazugeben.

Dolores Gächter-Ritter am 22. November 2017