

# Weißkraut-Salat

## Für 2 Portionen

$\frac{1}{4}$ Weißkohlsalat	1 EL Weißweinessig	50 g Bacon
1 Zwiebel	1 TL Dijonsenf	2 EL Rapsöl
Salz	Pfeffer	Zucker

Zunächst eine Pfanne mit Öl aufsetzen und heiß werden lassen. Eine Zwiebel abziehen und in Würfel schneiden, den Bacon in Streifen schneiden und mit den Zwiebeln in der Pfanne erhitzen. Mit einer Prise Zucker das Ganze karamellisieren. Den Dijonsenf, einen kleinen Schuss Weißweinessig und das Rapsöl in die Pfanne geben und verrühren. Den Weißkohl in eine Schüssel geben. Nun den Inhalt der Pfanne hinzugeben und durchmischen. Etwas marinieren lassen. Schließlich das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Steffen Henssler am 17. 04. 2012