

Sauerkrautsalat

Zutaten

- 500 gr. Gürbetaler Sauerkraut, roh, abgetropft
- 80 gr. Senf grobkörnig
- 80 gr. Magerquark oder saurer Halbrahm
- 60 gr. Honig
- 40 gr. frisch raspelter Apfel
- 40 gr. Rapsöl
- 10 gr. Sambal Oelek (Chilipaste)
- 4 gr. Knoblauch, gepresst (ca. 1-2 Zehen)
- 4 gr. Gemüsebouillon in Pulverform
- Rosmarin frisch, gehackt
- Salz, Pfeffer

Garnitur:
frische Kräuterzweige



Zubereitung

1. Sauerkraut mit allen Zutaten mischen und ca. ½ Stunde ziehen lassen. Mit Rosmarin, Salz und Pfeffer würzen.
2. In grosse Schüssel oder kleines Glas / kleine Porzellanform geben und ausgarnieren.

Tipp:

Im Frühling können Schweizer Spargeln dazu serviert werden. Lachs oder geräucherter Fisch passen hervorragend zum Salat.