

Löffelsalat „Cole Slaw Style“ oder Krautsalat mit körnigem Hüttenkäse



Löffel für Löffel ein Genuss

Unser Salat der Woche fällt unter die Kategorie „Löffelsalat“. Löffelsalate sind einfach in der Zubereitung und lassen sich sehr gut für mehrerer Tage vorbereiten. Zudem sind die saftigen-leichten Salate ideal bei heißem Wetter und köstliche Mitbringsel zu Grillpartys, Picknicks und für das Strandbad.

Cremig kühl muss der Salat sein

Saisonales, frisches Gemüse und knackige Salat sind die passenden Zutaten für dieses erfrischende

Sommergericht. Wir haben uns für Kraut, Karotte und kleine Vespergurken entschieden. Statt Kraut können auch Kohlrabi verwendet werden. Damit der Salat gelöffelt werden kann, werden die Zutaten grob geraspelt.

Dressing mit dem gewissen Etwas

Umschmeichelt werden die Salatraspel mit einem cremigen Dressing, indem körniger Hüttenkäse schwimmt. Dieser sorgt zusätzlich für eine gute Portion Eiweiß und ein abwechslungsreiches Mundgefühl. Löffel für Löffel ein Genuss.

Deswegen hier die heutige Rezeptur für **Löffelsalat „Cole Slaw Style“**, oder auf Deutsch: Cremiger Krautsalat mit körnigem Hüttenkäse:

Zutaten

- 500 g Weißkraut
- 50 g Maiskörner (frisch gekocht oder aus der Dose)
- 50 g Karotten
- 50 g Zwiebeln
- 50 g Vespergurke, geschält & grob geraspelt (alternativ: Essiggurke)
- 75 ml Buttermilch
- 50 g Mayonnaise (leicht)
- 25 g Zucker
- 1 Zitrone
- 2 EL Essig
- (Sellerie)Salz & Pfeffer
- 400 g körniger Hüttenkäse
- 100 ml Sauerrahm

Zubereitung

In einer Schüssel Mayonnaise mit Buttermilch, Sauerrahm und Essig verrühren.

Mit Zitronensaft, 1 TL Zitronenabrieb, Zucker, Pfeffer und (Sellerie-) Salz abschmecken.

Die Zwiebel fein würfeln und ins Dressing rühren.

Weißkraut und die geschälten Karotten mit der Reibe grob raspeln.

Alles in einer Schüssel mit dem Dressing vermengen. Zuletzt den körnigen Hüttenkäse, Gurkenraspel und Maiskörner unterrühren und mindestens 2 Stunden gekühlt ziehen lassen.

Tipp: Auf knackigen Salatblättern servieren.