

## Cremiger Krautsalat mit körnigem Hüttenkäse (Löffelsalat)



### 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.