



## **Rezept für Bunten Krautsalat**

½ Kopf Weißkohl

¼ Kopf Rotkohl

2 rote Paprika

150 g Mais

Maissud

150 g Joghurt

8 EL Balsamico -Essig

Salz, Pfeffer

etwas Zucker

und

jeweils waschen, Strunk herausschneiden und in feine Streifen schneiden

waschen, Kerne und Zwischenwände entfernen und das Fruchtfleisch in dünne Stifte schneiden

abtropfen lassen und den Sud auffangen. Alle Zutaten miteinander vermengen und folgendes Dressing über den Krautsalat geben:

mit

sowie

zu einer glatten Soße verrühren. Mit

sowie

abschmecken und über den Krautsalat geben, gut durchmengen und ziehen lassen. Den Salat gekühlt servieren.