

Sauerkrautsalat mit Meerrettich und Sojasoße für 4 Portionen

Zutaten:

400	g	rohes Sauerkraut (Reformhaus oder Bioladen)
3	EL	Kürbiskern- oder Leinöl
20-30	g	frisch geriebener Meerrettich
1-2	EL	Sojasoße (Tamari oder Shoyu)
		Sprossen nach Wunsch

Sauerkraut nach Bedarf etwas klein schneiden und locker in eine Schüssel geben.

Mit Öl und Meerrettich mischen und mit Sojasoße geschmacklich abrunden.

Mit Sprossen garniert servieren.

© UGB, Elke Männle

