

Zutaten

- 1/2 Spitzkohl
- 1/2 Bund Petersilie glatt, fein gehackt
- Saft von einer halben Zitrone
- 3 EL Zitronenolivenöl, 1 EL Olivenöl
- 10 helle Trauben, 10 Dunkle Trauben kernlos
- Salz, Zucker

Beilage

Spitzkohl-Trauben-Salat

Entdecken Sie unser Rezept für einen frischen Spitzkohl-Trauben-Salat. Perfekt für den Herbst! Jetzt nachkochen bei Kochateliers!

So wird’s gemacht:

1. Spitzkohl vom Strunk befreien und in möglichst feine Streifen schneiden. Trauben halbieren und Petersilie fein schneiden. Kurz vorm Servieren mit Zitronensaft, Salz, Zucker und Öl abschmecken.