



**TAG DER
BUNDESWEHR**

**WIR
SIND DA**

KRAUTSALAT MIT GEIßBOCKKÄSE - RHEINISCHER FRISCHEKICK

So schmeckt der Sommer in Köln.



BUNDESWEHR



Zutaten (für ca. 4 Portionen)

- ¼ Spitzkohl
- 1 Frühlingszwiebel
- ¼ Salatgurke
- 100 g Naturjoghurt
- 50 g Geißbockkäse (Feta)
- ¼ Avocado
- ½ Bund Petersilie
- ½ Bund Dill
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Handvoll Babyspinat
- Saft von ½ Limette
- Salz & Pfeffer
- 1 EL Honig
- Granatapfelkerne
- Kresse (z. B. Sakuramix)
- 4 Krabbenchips



Zubereitung

1. Spitzkohl in feine Streifen schneiden.
2. Frühlingszwiebel und Gurke fein würfeln.
3. Für das Dressing: Joghurt, Käse, Avocado, Petersilie, Dill, Knoblauch, Spinat und Limettensaft im Mixer glatt pürieren.
4. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
5. Gemüse mit dem Dressing vermengen.
6. Salat portionsweise auf Krabbenchips anrichten.
7. Mit Granatapfelkernen, Kresse, Honig und Pfeffer garnieren.

