

Krautsalat mit Hanföl


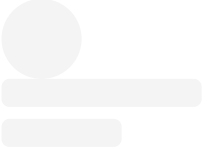
Produktfotos



Kurzbeschreibung

- Der Klassiker mit hochwertigem Hanföl
- Schmeckt hervorragend mit Tsatsiki
- Schnell und einfach zubereitet

Beschreibung



[Sieh dir diesen Beitrag auf Instagram an](#)

[Redacted content]

Ein Beitrag geteilt von Spinnrad® (@spinnrad.de)

Zutatenliste

Zubereitung

Weißkohl, 1 Kohlkopf (**Eigenbeschaffung**)

4 EL

BIO Hanföl , kalt gepresst 100 ml, 4 EL

Weißweinessig, 2 EL (**Eigenbeschaffung**)

0 g oder
0 TL

Salz, 1 EL (**Eigenbeschaffung**)

Brauner Zucker, 1TL (**Eigenbeschaffung**)

Pfeffer, 1/2 TL (**Eigenbeschaffung**)

Zubereitung

1. Kohlkopf teilen, Strunk herausschneiden und fein reiben.
2. Mit Salz,Pfeffer und Zucker würzen, alles mit den Händen einmal gut kneten und eine halbe Stunde ziehen lassen.
3. Mit Hanföl und Weißweinessig marinieren

Mehr Informationen

Artikelnummer	002100529
Schwierigkeit	Leicht
Dauer	00:30
Variante	500 g
Portionen	1
Package Amount	0.000000

Preise

Zubehör Set



Zubehör-Set, 1 St.

18,05 €

- Grundausrüstung zur Herstellung von selbst gemachter Kosmetik / Seifen / Kerzen

Zubereitung

Pfeffer 0,00 €

Brauner Zucker 0,00 €

Salz, 1 g 0,00 €

Weißweinessig 0,00 €

BIO Hanföl , kalt gepresst 100 ml, 100 ml 6,35 €



- Sehr hoher Anteil an mehrfach ungesättigten Fettsäuren
- Schmackhaft in Kombination mit kalten Gerichten oder Joghurt
- 1 EL deckt bereits den Tagesbedarf an Omega 3 Fettsäuren
- DE-ÖKO-039

Weißkohl 0,00 €

