



Bruzzler „Döner“ mit türkischem Salat

1 Packung WIESENHOF Bruzzler extra würzig
300 g Weißkohl
Salz
schwarzer Pfeffer
Zucker
1 EL Kräuteressig
1 EL Olivenöl
2 Eiertomaten
1/2 Salatgurke
1/2 rote Zwiebel
150 g Schafskäse
1 Zehe Knoblauch
200 g Joghurt
50 g Tahini (Sesampaste)
1 EL Zitronensaft
1/2 Bund Petersilie

Schritt 1

Kohl putzen, den Strunk entfernen. Kohl in sehr feine Streifen schneiden oder hobeln. In einer Schüssel mit 1/2 Teelöffel Salz und einer Prise Zucker bestreuen und mit den Händen gut durchkneten. Essig und Öl untermengen.

Schritt 2

Tomaten waschen, halbieren und in Scheiben schneiden. Gurke schälen, längs halbieren und in Scheiben schneiden. Zwiebel schälen, halbieren und in Streifen schneiden. Schafskäse würfeln. Alle Zutaten mischen.

Schritt 3

Für das Dressing Knoblauchzehe schälen, durch die Knoblauchpresse zu dem Joghurt drücken. Joghurt mit Tahini, Salz, Pfeffer und Zitronensaft gut verrühren. Salat mit dem Dressing mischen. Petersilie abbrausen, trockenschütteln, klein hacken und über den Salat streuen.

Schritt 4

Bruzzler rundum knusprig grillen und mit dem Salat servieren.