



GESMOKTER SPITZKOHL

VORBEREITUNGSZEIT

0 STD 5 MIN

GARZEIT

0 STD 45 MIN

PORTIONEN

4

ZUTATEN

1 Spitzkohl
6 EL Weißweinessig
3 EL Mayonnaise
100 g Walnüsse

SALZ

PFEFFER

ZUBEREITUNG

- Smoker auf 120°C
- Spitzkohl vierteln
- 30 min smoken
- Strunk entfernen
- Kohl in schmale Streifen schneiden
- Salz, Pfeffer, Essig und Mayonnaise darüber
- gut durchkneten