

2 Weißkohlstrünke, längs geviertelt
Salz
1–2 schwarze Nüsse (siehe Tipp)
8 Silberzwiebeln, in Essig eingelegt
3 EL fein gehackter Schnittlauch
2 EL Rapsöl
Wildkräuter je nach Saison
zum Garnieren

Weißkohlstrunk mit schwarzer Nuss und Silberzwiebel

Die Strunkviertel in kochendem Salzwasser weich garen.

In der Zwischenzeit die schwarzen Nüsse und die Silberzwiebeln fein hacken und mit dem Schnittlauch mischen.

Die Strunkviertel in ein Sieb abgießen, gut abtropfen lassen und auf einem Teller anrichten. Die gehackte Nuss-Silberzwiebel-Schnittlauch-Mischung darübergeben. Alles mit dem Öl beträufeln und mit Wildkräutern garniert servieren.

» **Tipp:**

Schwarze Nüsse sind unreif geerntete Walnüsse, die über Monate eingelegt werden. Man kann sie im Delikatessenhandel kaufen oder auch selbst herstellen.