



Coleslaw

ZUTATEN

1/2 Weißkohlkopf, 2 Möhren
1 EL Dijon-Senf,
50 ml Apfel- oder Weißweinessig,
1 ½ TL Selleriesalz,
1 EL Zucker,
½ TL Pfeffer

Zubereitung

Das Dressing besteht aus 100 ml saure Sahne, 125 ml Mayonnaise, Salz, Pfeffer und Zucker.

Strunk und äußere Blätter vom Kohl entfernen, was übriggeblieben ist, in feine Streifen schneiden. In eine Schüssel geben und mit den Händen gut durchkneten. Möhren schälen, raspeln. Für die Marinade den Senf, Essig, Salz, Zucker und Pfeffer vermischen und über das Kraut geben.

Ziehen lassen am besten über Nacht und restliche Marinade dann abgießen.

Saure Sahne, Mayonnaise, Salz, Pfeffer und Zucker vermischen und über den Krautsalat geben.