



American Cole Slaw



1 Portionen



30 Min.

Zutaten

800 g Weißkohl

200 g Möhren

2 Zwiebeln

1 Tl Salz

Dressing

120 g Schmand

80 g Mayo

2 El Zitronensaft

2 El Weißweinessig

1 Tl Senf, mittelscharf

2 Tl Zucker

½ Tl Salz

Pfeffer

Zubereitung

1. Putze den Weißkohl und raspel ihn in dünne Streifen. Die 800g beziehen sich auf den fertig geraspelten Kohl. Nun in einer Schüssel mit 1 Tl Salz gut 1 Min. durchkneten und 2-3 Min. ziehen lassen. Überschüssiges Wasser im Küchentuch ausdrücken und abgießen.
2. Möhren raspeln. Zwiebeln fein würfeln. Alle Zutaten für das Dressing miteinander vermengen und über den Kohl geben. Zusammen mit den Zwiebeln und den Möhren durchmischen.
Entweder sofort servieren oder kalt stellen.
Hält sich im Kühlschrank ca. 3 Tage.

Guten
Appetit!