

Cole Slow

Zutaten

0.5	kpf	Weißkraut
250	g	Karotten
1	TL	Salz
1	Prise	Pfeffer

Dressing

2	Becher	Sauerrahm
2	EL	Weinessig
1	EL	Zucker
1	EL	Mayonnaise
1	Schuss	Zitronensaft

Zubereitung

Zuerst das Weißkraut fein hobeln und mit Salz vermengen, die Mischung 1 ½ Stunden stehen lassen um dem Weißkraut die Flüssigkeit zu entziehen.

Danach mit den Handballen alles kräftig ausdrücken und abtropfen lassen. Die Karotten raspeln und hinzufügen.

Für das Dressing den Sauerrahm, Mayonnaise, Weinessig, Zitronensaft und Zucker verrühren und alles gut mit dem Gemüse mischen.

Den Salat mit Salz und Pfeffer nochmals abschmecken und für mindestens 3 Stunden zugedeckt, im Kühlschrank, durchziehen lassen.

Tip

Ein paar eingeweichte Floh- oder Chiasamen begeben.