

Krautsalat im „Coleslaw Style“



Rezept: 0087 **Liste:** 4.8. Salate
Kategorie: Gemüse,
Quelle: CookBack

Rezeptbeschreibung

Für den Salat den Weißkohl putzen und den Strunk entfernen und fein hobeln, oder in feine Streifen schneiden. Den Kohl in einer Schüssel mit ein wenig Salz durchkneten und beiseitestellen, sodass die Flüssigkeit aus dem Kohl austreten kann.

Für das Dressing in einer Schüssel Mayonnaise, Joghurt, Zitronensaft, Apfelessig, Milch, Senf, Zucker und Honig verrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Zum Schluss $\frac{3}{4}$ von der Petersilie fein hacken und ebenfalls unterheben.

Nun vom gehobelten Weißkohl die Flüssigkeit entfernen. Die Karotten schälen und raspeln dann mit zum Weißkohl geben. Die Zwiebel pellen, halbieren und in sehr feine Streifen schneiden, danach ebenfalls zum Weißkohl geben. Alles ein wenig vermengen und das Dressing zugeben und gut vermengen. Den Salat am besten für gute 2 Stunden kühlstellen und durchziehen lassen. Zum Servieren mit der restlichen Petersilie garnieren.

Zutatenliste für 4 Personen

400 g Weißkohl
2 Karotten, mittelgroß
1 Zwiebel, weiß
1 EL Zitronensaft
80 g Naturjoghurt
50 g Mayonnaise
50 ml Milch, oder Buttermilch
1 TL Apfelessig
1 TL Dijon Senf
1 TL Zucker
1 TL Honig
15 g Petersilie
Salz und Pfeffer