

Coleslaw - amerikanischer Krautsalat

Zutaten für: 4 Personen

1000	g	Weißkohl
2	Stück	Frühlingszwiebel (30 g)
200	g	Karotten
300	g	Mayonnaise
80	g	saure Sahne
150	g	Crème fraîche
3	TL	frischer Zitronensaft
2	TL	Zucker
1	TL	Meersalz



Zubereitungszeit ca.: 15 Minuten
Marinierzeit: 4 Stunden

Zubereitung:

Die Möhren schälen und grob in eine Schüssel raspeln. Die Frühlingszwiebeln waschen und von der Wurzel befreien, dann in sehr feine Ringe schneiden und zu den Möhren geben.

Vom Kohl die äußeren Blätter entfernen, den Kohl waschen, vierteln und den Strunk keilförmig ausschneiden. Die Kohlviertel längs halbieren und auf einem Küchenhobel oder mit einem Messer in sehr feine Streifen hobeln/schneiden und in die Schüssel geben.

Für das Dressing, die restlichen Zutaten in einer Schüssel vermischen, zum Gemüse geben und vermengen. Schüssel abdecken und den Salat 4 Stunden im Kühlschrank durchziehen lassen.