

Cole Slaw

Zutaten

Menge	Einheit	Bezeichnung
1/2	Kopf	Weißkohl
2	Handvoll	Blatt-/Frühkohl
3		Möhren
3		Äpfel
1		Zwiebel, rot
2	EL	Mayonaise
4	EL	Weißweinessig
		Olivenöl
		Salz, Pfeffer
		Cayennepfeffer

Portionen: 4

Zubereitung

Äußere Kohlblätter entfernen, Kohlkopf achteln, entstrunken, in feine Streifen hobeln und durchkneten. Äpfel und Möhren putzen und fein stifteln. Zwiebeln würfeln. Kohlstreifen, Apfel- und Möhrenstifte sowie Zwiebel miteinander vermengen.

Aus Mayonaise, Weißweinessig und einem Schuss Olivenöl ein Dressing herstellen. Mit Salz, Pfeffer und einer Prise Cayennepfeffer abschmecken und unter den Salat heben.

Burger, Salat, vegetarisch, Weißkohl

From:

<https://matthias.moorkamp.info/> - Swap Space

Permanent link:

https://matthias.moorkamp.info/rezepte/beilagen:cole_slaw

Last update: **2023/10/03 22:05**

