

Weißkohl-Coleslaw

Für 4 Personen:

1/2 kleiner Weißkohl	1 große Möhre	80 g Schmand
30 g Mayonnaise	1 El Zitronensaft	2 El Dijon-Senf
1 Tl Zucker	Salz, Pfeffer	

Den Weißkohl in feine Streifen schneiden.

Die Möhre fein reiben.

Schmand, Mayonnaise, Zitronensaft, Senf, Zucker und Pfeffer mischen.

Anstelle des Weißkohls eignet sich jede andere Kohlsorte.

Falls vorhanden, verwende man anstelle des Zuckers Bourbon-Vanille-Zucker.

Gemüse und Soße vermengen und ein paar Stunden ziehen lassen.

NN am 05. Januar 2019