



BIRKENHOF
BIO SEIT 1994

Birnen-Cole-Slaw

Zutatenliste

ca. 800 g Weißkohl
ca. 300 g Möhren
2-3 Birnen
2-3 EL Zitronensaft
400 g Joghurt
2-4 EL Sahne
Meersalz, Pfeffer
2 EL Walnusskerne

Zubereitung

Weißkohl putzen, Strunk entfernen und in feine Streifen schneiden. In eine Schüssel geben und mit 1/2 TL Salz gut durchkneten. Möhren schälen und grob raspeln. Birnen waschen, schälen, vierteln, entkernen, grob würfeln und mit 1 EL Zitronensaft vermischen.

Joghurt mit der Sahne cremig rühren. Weißkohl, Möhren, Birnen und Joghurt vermischen. Mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken. Walnusskerne über den Salat streuen. Originalrezept aus der Greenbag-Küche Guten App

Guten Appetit!