



BIRKENHOF
BIO SEIT 1994

Amerikanischer Krautsalat (Coleslaw) mit Chinakohl

Zutatenliste

1 Chinakohl oder Weißkohl
3 Möhren
1 Zwiebel
1 Zitrone
150 g Naturjoghurt
100 g Mayonnaise
100 ml Milch oder Buttermilch
1,5 TL Apfelessig
1 Prise Salz
1 TL Senf
Pfeffer
2 TL Rohrohrzucker
1 Hand Petersilie

Zubereitung

Den Weißkohl putzen, vierteln, den Strunk entfernen und China- oder Weißkohl in feine Streifen schneiden oder hobeln. Karotten schälen und fein raspeln. Die Zwiebel in feine Streifen schneiden.

Für das Dressing: Die Zitrone auspressen, den Saft mit Mayonnaise, Joghurt, Milch und Apfelessig verrühren. Dressing mit 1 TL Salz, Pfeffer nach Geschmack und Zucker würzen. Weißkohl und Karotten unterheben und gut durchmischen. Am besten in einer Schüssel mit Deckel durchschütteln. Den Salat mindestens 2 Stunden kalt stellen und ziehen lassen.

Vor dem Servieren nochmal mit Salz und Pfeffer abschmecken. Petersilie waschen, trocken schütteln und Salat mit Petersilie garniert servieren.

Der Salat passt super zum Burger.

Guten Appetit!