

Creamy Coleslaw - Krautsalat ganz amerikanisch

VORBEREITEN

10
Min.

ZUBEREITEN

30
Min.

NIVEAU



schneiden. Gemüse in ein Sieb geben und mit Salz und Zucker bestreuen, ca. 5 Minuten ziehen lassen. Gewürze unter fließendem Wasser gut abspülen.

- 2 -

Für das Dressing Frühlingszwiebeln in Ringe schneiden und Petersilie hacken. Mit Möhren, Weißkohl und übrigen Zutaten in einer großen Schüssel vermischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

- 3 -

Im Kühlschrank mindestens 30 Minuten (besser über Nacht) ziehen lassen und servieren.

Zutaten für 4 Portionen

Für den Coleslaw

300 g Weißkohl
4 kleine Möhren
100 g Zucker
50 g Salz

Für das Dressing

150 ml Mayonnaise
2 Esslöffel Zucker
2 Esslöffel Apfelessig
3 Frühlingszwiebeln
1/2 Bund Petersilie
Salz, schwarzer Pfeffer

Wer A sagt muss auch B sagen: Darum ist es für echte Burger-Fans Ehrensache den amerikanischen Krautsalat zu Bun und Pattie zu reichen. Damit auch du in den Genuss von knackigem Coleslaw mit cremigem Dressing kommst, wird hier Schritt für Schritt das Geheimrezept verraten.

- 1 -

Möhren schälen und mit Weißkohl in schmale Streifen