

# 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 mengen.

Burger, Salat, vegetarisch, Weißkohl

From:

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

Permanent link:

[https://www.matthias.moorkamp.info/rezepte:beilagen:cole\\_slaw?rev=1696363376](https://www.matthias.moorkamp.info/rezepte:beilagen:cole_slaw?rev=1696363376)

Last update: 2023/10/03 22:02

