

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 heben.

[Burger](#), [Salat](#), [vegetarisch](#), [Weißkohl](#)

From:

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

Permanent link:

https://www.matthias.moorkamp.info/rezepte:salate_und_dressings:cole_slaw

Last update: **2026/03/26 06:44**

