

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/rezpte:salate_und_dressings:cole_slaw

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

