

# Coleslaw



Für 4 Personen

Dauer: ca. 20 min. + 1 - 2 Stunden ziehen lassen

## Zutaten

- 1 Weisskohl
- 2 - 3 Karotten
- 1 Zitrone
- 150 g Mayonnaise
- 3 EL Milch
- 2 EL Weissweinessig
- 1 EL Zucker
- Salz, Pfeffer



---

## Zubereitung

1. Mayonnaise, Essig, Milch, ein Spritzer Zitronensaft und Salz und Pfeffer mit einem Schneebesen gründlich in einer grossen Schüssel zu einem Dressing mischen
2. Weisskohl vierteln, den Strunk und die äussersten Blätter entfernen, den Rest in grobe Stücke schneiden
3. Weisskohl im Food Processor oder in der Küchenmaschine klein schreddern (alternativ von Hand in ganz feine Streifen schneiden)
4. Karotten schälen, die Enden abschneiden und zu Julienne reiben (alternativ einfach an der Käseibe reiben)
5. Weisskohl und Karotten zum Dressing in die Schüssel geben und mit den Händen gründlich mischen
6. Coleslaw in eine Servierschüssel umfüllen, mit Frischhaltefolie zudecken und 1 - 2 Stunden im Kühlschrank ziehen lassen