Coleslaw mit Himbeeressig

ARBEITSZEIT	KOCH-/BACKZEIT	PORTIONEN
ca. 20 Minuten	0 Minuten	4 Personen

ZUTATEN

Für die Suppe

350 g	Weißkohl
3	Karotten
2	Zwiebeln
5 Stele	Schnittlauch
1 EL	Zucker
1 TL	Salz
200 g	Saure Sahne, 10% Fett
4 EL	Mayonnaise
2 EL	Himbeeressig
	Pfeffer

ZUBEREITUNG

Den Weißkohl waschen und in dünne Streifen schneiden. Karotten schälen und fein reiben. Zwiebeln schälen und in Scheiben schneiden. Schnittlauch waschen, trocken schütteln und in feine Rinde schneiden.
Weißkohl, Karotten und Zwiebeln mit Zucker und Salz vermengen und ca. 1 min. durchkneten. Anschließend mit Sahne, Mayonnaise und Essig verrühren und mit Pfeffer abschmecken. Schnittlauch unter den Salat heben und servieren.

Wir wünschen einen guten Appetit!

Vegan · Vegetarisch · Mit Alkohol · Ohne Zucker · Für Kinder geeignet