

Kochen**Eberhard Braun****Mittwoch, 14.08.2024****Weißkrautsalat (Cole Slaw)****Für 4 Personen****Zutaten**

1 Weißkohl, ca. 700 g
150 g Rettich
100 g Karotten
50 g Zwiebeln
150 ml Buttermilch
100 g Mayonnaise (leicht)
1 Zitrone, der Saft davon
3 EL Balsamessig oder Weißweinessig
2 TL Selleriesaat oder Selleriesalz
1 EL Zucker, ca.
etwas Salz
etwas Pfeffer

Zubereitung

1. Kohl, Rettich, Karotten und Zwiebeln putzen bzw. schälen. Zwiebeln fein würfeln. Weißkohl, Rettich und Karotten grob raspeln und in eine Schüssel geben.
2. Für das Dressing Buttermilch, Mayonnaise, Zitronensaft, Essig, Selleriesaat oder Selleriesalz mixen. Mit Zucker, Pfeffer und Salz abschmecken. Zwiebeln untermischen
3. Das geraspelte Gemüse mit dem Dressing mischen und mindestens 3 Stunden kühlen ziehen lassen.