

Coleslaw Mit Mayonnaise-Senfdressing

ZUTATEN

FRISCH VON PRIMAFOOD:

- 1 Kopf Weißkraut
- 1 Kopf Rotkohl
- 3 Karotten
- 4 EL selbst gemachte Mayonnaise (siehe Rezeptesammlung)
- Apfel Essig
- 1 EL Honig

Außerdem

- Salz
- Pfeffer



ZUBEREITUNG

1. Das Gemüse waschen und entweder mit dem Messer fein schneiden oder mit der Reibe in feine Streifen reiben.
2. In einen Salatsieb geben und salzen. Damit das Kraut nicht zu stark nässt, mindestens 20 Minuten abtropfen lassen. Man kann das Gemüse von oben (z.B. mit einer Schüssel oder Teller) beschweren, dann wird der Vorgang etwas beschleunigt.
3. Für die Salatsauce alle Zutaten vermischen, die Konsistenz sollte eher cremig als Flüssig sein (ggf. noch etwas Mayonnaise zugeben).
4. Den Salat mit der Vinaigrette vermischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken und entweder im Kühlschrank ziehen lassen oder direkt genießen.

GUTEN APPETIT!