



## Coleslaw / Krautsalat

Für 8 Personen

### **Salat:**

1 frischer Weißkohl von den äußeren Blättern befreien, halbieren und den Strunk entfernen.  
4 Karotten schälen und an den Enden ein kleines Stück abschneiden.

1 Apfel waschen und das Kerngehäuse entfernen.

Mit einem Gemüsehobel die genannten Zutaten in dünne Streifen oder Stifte schneiden und in eine Schüssel geben.

1 rote Zwiebel schälen, fein würfeln und mit in die Schüssel geben.

### **Sauce:**

150 g Mayonnaise mit  
100 g Naturjoghurt und  
3 EL brauner Zucker sowie den Saft von  
1 Zitrone und  
3 EL Creme fraîche sowie  
3 EL Weißweinessig vermischen. Mit  
Salz und Pfeffer abschmecken. Alles über den Salat geben und ordentlich durchrühren.

Den Coleslaw über Nacht bzw. für mindestens 4 Stunden in den Kühlschrank stellen. So kann der Salat schön durchziehen und seinen Geschmack entfalten.

