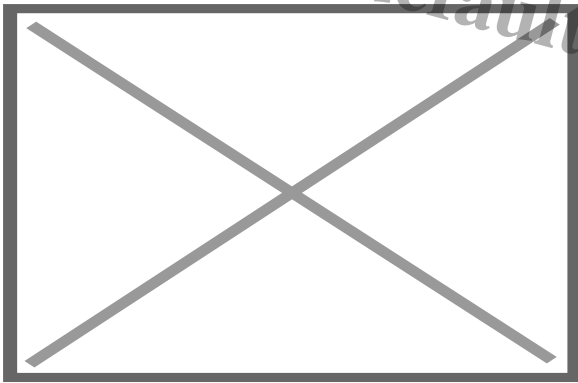




Weisskohl-Möhren-Salat

Description



Zutaten

1/2 St. Weißkohl
2 St. Möhren
1 Zwiebel
100 g saure Sahne
100 g Mayonnaise
1 EL Senf
2 TL Essig
3 TL Zucker
nach Geschmack Salz, Pfeffer

Zubereitung

Vom Weißkohl die unschönen äußeren Blätter entfernen. Nun die Möhren putzen und beides grob raspeln, oder eventuell mit einem scharfen Messer in dünne Streifen schneiden. Eine Zwiebel in Halbringe schneiden und dazugeben.

In einer anderen Schüssel die Soße zubereiten. Dafür Mayonnaise mit saurer Sahne vermengen und dann Senf, Salz, Pfeffer, Essig und zum Schluss auch den Zucker unterrühren (den Zucker nach und nach dazugeben, es hängt von eurem Geschmack ab, ob der Salat eher säuerlich oder würzig sein soll).

Das Gemüse zu der Soße geben und vermischen.

Am besten schmeckt der Salat, wenn man ihn mindestens zwei Stunden ruhen lässt, denn dann haben sich die Geschmäcker aller Komponente verbunden.

Category

1. Salat

Date Created

Juni 7, 2019

Author

jeanny

default watermark