Rezept

Coleslaw Krautsalat

Ein Rezept von Coleslaw Krautsalat, am 29.04.2024

Zutaten

500 g	Weißkohl
100 g	Salatmayonnaise
1 TL	Dijonsenf
1 EL	Zucker
	Pfeffer
100 g	kernlose Weintrauben
2	Möhren
50 g	saure Sahne
2-3 EL	Rotweinessig
	Salz
50 g	Walnusskerne

Rezeptinfos

Portionsgröße Zutaten für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 190 kcal

Zubereitung

1. Den Kohl putzen, vierteln und den Strunk herausschneiden. Den Kohl waschen und in sehr feine Streifen schneiden oder mit dem Gemüsehobel hobeln. Die Möhren schälen und raspeln.

2. In einer Schüssel Mayonnaise, saure Sahne, Senf, 2 EL Essig und Zucker verrühren. Mit Salz und Pfeffer würzen. Kohl und Möhre dazugeben. Alles kräftig durchkneten und mindestens 2 Std. durchziehen lassen.

3. Die Walnüsse grob hacken. Die Trauben waschen, abzupfen und halbieren. Walnüsse und Trauben unter den Salat mischen. Mit Salz, Pfeffer und Essig abschmecken.