

## Rezept

# Coleslaw mit Radieschen

Ein Rezept von Coleslaw mit Radieschen, am 14.04.2024

## Zutaten

<b>1/4</b> Weißkohl (etwa 300 g)	<b>1/4</b> Rotkohl (etwa 300 g)
<b>2</b> Möhren	<b>3 EL</b> Apfelessig
<b>1 EL</b> Salz	<b>1 EL</b> flüssiger Honig
<b>1 kleines Bund</b> Radieschen	<b>60 g</b> Mayonnaise (fertig gekauft oder selbst gemacht)
schwarzer Pfeffer	

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 170 kcal

## Zubereitung

1. Die Weiß- und Rotkohlviertel waschen, putzen, vom Strunk befreien und auf der Küchenreibe oder Mandoline so fein wie möglich raspeln. Möhren schälen und mit dem Sparschäler der Länge nach hauchdünne Scheiben abziehen. Die Möhrenscheiben mit dem Messer in feine Streifen schneiden.
2. Den Apfelessig mit dem Salz und dem Honig in einer Schüssel verrühren. Den geraspelten Kohl und die Möhrenstreifen dazugeben, vermengen. Salat abdecken und 1 Std. marinieren lassen.
3. Dann den Coleslaw gut durchrühren, bei Bedarf in einem Sieb kurz abtropfen lassen und wieder in die Schüssel geben. Die Radieschen putzen, waschen und in hauchfeine Scheiben schneiden. Mit der Mayonnaise ebenfalls in die Schüssel geben. Alles vermischen und den Salat eventuell nachsalzen und mit Pfeffer würzen.
4. Anrichten: Den Coleslaw in vier Schälchen verteilen oder auf kleinen flachen Tellern anrichten.