

Rezept

Rot-weißer Coleslaw mit Bacon

Ein Rezept von Rot-weißer Coleslaw mit Bacon, am 27.04.2024

Zutaten

Für den Salat

300 g Weißkohl	300 g Rotkohl
Salz	200 g Möhren
1 Bund Schnittlauch	Pfeffer

Für das Dressing

4 EL Salatmayonnaise	150 g Joghurt
2 TL scharfer Senf	2 EL Zitronensaft
2 EL Weißweinessig	

Außerdem

125 g Frühstücksspeck (Bacon)

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion**
Ca. 265 kcal, 23 g F, 10 g EW, 11 g KH

Zubereitung

1. Beide Kohlsorten waschen, putzen, von den Strünken befreien und in feine Streifen schneiden. Die Kohlstreifen in einer Schüssel mit 1 TL Salz mischen und mit den Händen ca. 5 Min. durchkneten. Dabei am besten Einweghandschuhe tragen, da der Rotkohl stark färbt. Die Möhren putzen, schälen, fein raspeln und zum Kohl geben.
2. Die Mayonnaise mit Joghurt, Senf, Zitronensaft und Essig glatt verrühren, zum Kohl geben und alles gut miteinander vermischen. Den Salat ca. 30 Min. ziehen lassen.
3. Vor dem Servieren den Schnittlauch abbrausen, trocken schütteln, in feine Röllchen schneiden und unter den Salat heben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
4. Eine große Pfanne erhitzen. Die Speckscheiben darin in zwei Portionen nacheinander bei mittlerer Hitze in 3-4 Min. knusprig braten. Dann kurz auf Küchenpapier abtropfen lassen. Den Speck in mundgerechte Stücke teilen. Coleslaw und Speck in Schälchen anrichten und servieren.