

Cole Slaw

| | |
|------------|-------------------------------|
| 1 kg | Weißkohl, fein geraspelt |
| 1 große | Möhre(n), fein geraspelt |
| 1 | Zwiebel(n), fein gehackt |
| 1 Stange/n | Stangensellerie, fein gehackt |
| 200 ml | Mayonnaise |
| 100 ml | Naturjoghurt |
| 100 ml | Milch, oder Buttermilch |
| 3 EL | Weißweinessig |
| 1 | Limone(n), Saft |
| 1 TL | Senf, mittelscharf |
| 3 TL | Zucker |
| | Salz und Pfeffer |

Zubereitung

Weißkohl, Mohrrüben, Zwiebeln und Stangensellerie sehr fein raspeln und miteinander vermischen.

Das Dressing getrennt zusammenrühren (Mayonnaise, Naturjoghurt, Milch oder Buttermilch), Weißweinessig, Senf, Zucker und Limonensaft). Salzen und pfeffern - und noch einmal abschmecken.

Das geraspelte Gemüse und das Dressing miteinander vermischen und für mehrere Stunden abgedeckt in den Kühlschrank stellen. Cole Slaw schmeckt sowieso am besten am nächsten Tag.