

Coleslaw mit Rotkohl

Coleslaw ist eigentlich nichts anderes wie Krautsalat. Jedoch wird Coleslaw, welche überwiegend in Ländern wie Irland, England, Neuseeland, Australien und den USA zu Hause ist, etwas anders angemacht. Geriebener Weißkohl, Karotten, Zwiebel gesellen sich zu einem Dressing aus Mayonnaise & Milch. Coleslaw benötigt nur wenige Zutaten und ist eine tolle Abwechslung auf dem Speiseplan.

Da wir noch einen halben Rotkohl zu verwerten hatten, haben wir diesen ebenfalls fein gehobelt und mit in den Coleslaw getan. Das Ergebnis ... Leckerer Coleslaw mit Rotkohl – Einfach, frisch und lecker, ausprobieren lohnt sich ☐

Rezept Infos

Portionen

8

Zubereitungszeit

ca. 30 Minuten

Arbeitsaufwand

mittel

 Print

Zutaten:

- 1/2 Weißkohl
- 1/2 Rotkohl
- 4 Karotten
- 1 Zwiebel
- 120 g Mayonnaise
- 120 g griechischer Joghurt (10% Fett)
- 120 ml Milch (1,5% Fett)

- 1 EL Essig
- 1 1/2 EL Zitronensaft
- 80 g Zucker
- 1 TL Salz
- etwas schwarzer Pfeffer

 Print

So wird´s gemacht:

- Die äußeren Blätter der Kohlköpfe entfernen. Weißkohl und Rotkohl anschließend sehr fein hobeln.
- Karotten schälen und fein raspeln. Zwiebel ebenfalls schälen und fein reiben. Den Kohl zusammen mit Karotten und Zwiebeln in eine Schüssel geben und vermengen.
- Joghurt, Mayonnaise, Milch, Essig, Zitronensaft, Zucker, Salz und Pfeffer in ein Gefäß geben und gut miteinander verrühren.
- Das „Dressing“ über den Kohl geben, gut verrühren und für mindestens 2 Stunden im Kühlschrank ziehen lassen.

Tipp: Etwas klein gewürfelter Apfel verleiht dem Salat nicht nur etwas mehr frische, sondern auch eine besonders fruchtige Note. Ein Rezept für einen klassischen Coleslaw findet ihr hier [Coleslaw](#).



Food Trends

14 TAGE BIKINI CHALLENGE
ABNEHMEN & DEFINIEREN IN 2 WOCHEN



Ab sofort bei
Amazon
erhältlich!