



Klassischer Coleslaw

Zeit gesamt
20min

Zubereitungszeit
20min

Schwierigkeit
Einfach



Zutaten

für 4 Portionen

| | |
|--------------------|-------|
| Weißkohl | 1 St. |
| Karotten | 5 St. |
| Salz | |
| Zucker | |
| Petersilie, frisch | 30 g |
| Mayonnaise | 150 g |
| Senf | 1 EL |
| Essig | 2 EL |

Zubereitung



Küchenutensilien

große Schüssel

1. Weißkohl vierteln, Strunk entfernen, äußere Blätter entfernen und in feine Streifen schneiden. Karotten waschen, schälen und grob raspeln. In einer Schüssel Weißkohl und Karotten mit Salz und Zucker vermengen und gut durchkneten, ca. 10 Min. ziehen lassen.
2. Petersilie waschen, trocken schütteln, Blätter von den Stielen zupfen und hacken.
3. Mayonnaise, Senf und Essig zum Weißkohl geben, vermengen und abschmecken. Petersilie untermengen. Klassischen Coleslaw bis zum Servieren im Kühlschrank kalt stellen.

Guten Appetit!

Nährwerte (pro Portion)

| | |
|----------------|----------|
| Kaloriengehalt | 401 kcal |
| Kohlenhydrate | 32 g |
| Eiweiß | 6 g |
| Ballaststoffe | 12 g |
| Fette | 29 g |