



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