


# Coleslaw (Krautsalat)

## Zutaten:

- 1 Weißkohl (raspeln, nach Belieben fein oder grob)
  - 1 Karotte (raspeln, fein)
  - 1 große Zwiebel (würfeln, fein)
  - 250gr. Mayonnaise
  - 100gr. Süße Sahne
  - 3 EL Weissweinessig
  - Saft einer halben Zitrone
  - 5 EL Zucker
  - 1 EL Selleriesamen
  - Salz und Pfeffer
- 
- Für die Sauce

## Zubereitung:

Weißkohl, Karotte und Zwiebel wie oben beschrieben vorbereiten, in eine Schüssel geben und gut durchmischen.

Die Zutaten für die Sauce alle in eine Schüssel geben und gut durchmischen, dabei die Zugabe von Salz und Pfeffer je nach Geschmack.

Jetzt die Sauce und den Salat zusammen in eine Schüssel geben, gut durchmischen und ca. 12 Stunden abgedeckt im Kühlschrank ziehen lassen. Fertig!

Guten Appetit