



# COLESLAW - AMERIKANISCHER KRAUTSALAT

## ZUTATEN

- ▶ 800 g Weißkohl
- ▶ 270 g Möhren
- ▶ 50 g Zwiebeln
- ▶ 300 g saure Sahne
- ▶ 4 EL THOMY Delikatess Mayonnaise, 300 ml Squeeze-Flasche
- ▶ 2 EL Zucker
- ▶ 3 EL Weißweinessig
- ▶ etwas Kräutersalz
- ▶ etwas Pfeffer
- ▶ 4 EL Haselnuskerne, gehackt

## ZUBEREITUNG

1. Weißkohl putzen, waschen, den Strunk entfernen und in feine Streifen hobeln. Möhren putzen, waschen, schälen und raspeln. Zwiebeln schälen und in feine Würfel schneiden.
2. Für das Dressing saure Sahne mit THOMY Delikatess-Mayonnaise verrühren. Zwiebelwürfel zugeben und unterrühren. Mit Zucker, Weißweinessig, Kräutersalz und Pfeffer abschmecken. Dressing mit Weißkohl und Möhren mischen und zugedeckt ca. 15 Min. ziehen lassen.
3. In einer Pfanne ohne Fett Haselnuskerne rösten. Über den Salat streuen und servieren.

Nährwert-Anzeige

Kohlenhydrate	12 g
Energie	180 kcal
Fett	13 g
Protein	3 g

🕒 27 Minuten

⊕ 8 Portionen

