SALAT

AMERIKANISCHER KRAUTSALAT

4 PERSONEN

SCHÜSSEL/REIBE | VEGETARISCH | 4 STUNDEN

ZUTATEN

1 kleiner Weißkohl
2 Möhren
1 Zwiebel
1 Becher stichfeste, saure Sahne
6 El Miracel Whip oder Mayonnaise
3-4 EL Weißweinessig
Salz und Pfeffer
Zucker

ZUBEREITUNG

1. Kohl in Viertel schneiden, den Strunk entfernen und mit den Möhren in feine Streifen schneiden oder raspeln.
2. Zwiebel klein schneiden und mit dem übrigen Gemüse in eine Schüssel geben.
3. Mit den Händen durchmischen und kneten, somit wird der Kohl weicher.
4. Saure Sahne, Mayonnaise, Essig und Gewürze (nach Belieben) verrühren.
5. Soße über das Gemüse geben, durchmischen und für mindestens 4 Stunden kühl stellen.