

Coleslaw



Zutaten für 8 Personen

- **½ Weißkohl**
- **8 Karotten**
- **½ Zitrone**
- **2 EL Weißweinessig**
- **1 TL Salz**
- **Pfeffer**
- **150 g Schmand**
- **150 g Quark**
- **2 TL Senf**
- **30 g Mayonnaise**

Zubereitung

1. Den Weißkohl vierteln, Strunk rausschneiden und den Kohl in feine Streifen schneiden oder hobeln.
2. Karotten in feine Streifen schneiden
3. 2 EL Zitronensaft auspressen.
4. Kohl in einer Schüssel mit Zitronensaft, Essig, Salz und etwas Pfeffer mischen und mit den Händen 5 Min. durchkneten.
5. Schmand, Quark, Senf und Mayonnaise zu dem Kohl geben und gut miteinander mischen, ggf. mit Salz und Pfeffer abschmecken.
6. Bis zum Servieren kalt stellen.