



Coleslaw Salat

Das brauchst du dafür:

- 400 g Weißkohl
- 1 Karotte (ca 70 g)
- 1 kleine Zwiebel
- 250 ml Mayonaise (Miracel Wip)
- 30 g Omas Butteröl
- 1 EL Sanfte Traube +
- 40 g Zucker
- 1 TL Pfeffer Salz Mix
- 2 EL Zitronensaft

So wird's gemacht:

- Die Karotten mit dem Gemüseschäler schälen und in der Gemüsefix Mandoline in dünne Julienne-Streifen hobeln.
(Einstellung: Dünne Julienne-Scheiben und Scheibentiefe 1)
- Das Kraut ebenfalls in Streifen hobeln.
(Einstellung: Dicke Julienne-Scheiben und Scheibentiefe 4)
- Beides in die große Nixe geben.
- Zwiebel fein würfeln und zu Karotte und Kraut geben.
- Alle übrigen Zutaten in der 1 Liter Nixe kalt verrühren und über Karotte, Kraut und Zwiebel gießen.
- Alles gut miteinander vermischen und vor dem Verzehr **ca. 6 Stunden** (bzw. **über Nacht**) kaltstellen.