

Weißkohl-Salat

$\frac{1}{2}$ TL schwarzer Pfeffer	1 kg Weißkohl	2-4 EL Zucker
$\frac{1}{2}$ TL Salz	1 Karotte	150 ml Mayonnaise
2 EL Apfelessig	1 m.-große Zwiebel	150 ml süße Sahne

Den Weißkohl und die Karotte mit einer Gemüsereibe in reiskorngroße Stücke reiben.

Die Zwiebel schälen, fein schneiden, nicht reiben.

Weißkohl, Karotte und alle anderen Zutaten in einer großen Schüssel gut vermengen und abgedeckt für 2-3 Stunden in den Kühlschrank.

Vor dem Servieren mit Zucker, Salz, Pfeffer, Essig und Sahne abschmecken.

Der Salat darf auch am Vortag zubereitet und im Kühlschrank aufbewahrt werden.

NN am 30. Januar 2026