



# Coleslaw in Honig-Senf-Dressing

Zubereitungszeit: 40 Minuten

Ruhezeit: 12 Stunden

Grundmenge: 8 Personen

## Zutaten Dressing:

- 140 g Mayonnaise
- 60 g Dijon-Senf, würzig-pikant
- 40 g Honig

## Zutaten Salat:

- 1.400 g Weißkohl
- 230 g Karotten
- 1 Zitrone
- Salz & Pfeffer



## Sonstiges:

- Zitruspresse
- Reibe/Hobel

## Zubereitung:

1. Zutaten für das Dressing in eine kleine Schüssel geben und gut durchmischen
2. Äußere Blätter vom Kohl entfernen. Krautkopf halbieren, Strunk entfernen und in feine Streifen schneiden. Alternativ kannst du natürlich auch einen Krauthobel verwenden
3. Karotte schälen und grob raspeln
4. Zitrone auspressen
5. Kraut, Karotten und Dressing gut durchmischen. Salat mit Zitronensaft, Salz und Pfeffer abschmecken und mehrere Stunden an einem kühlen Ort durchziehen lassen (am besten über Nacht!)
6. Vor dem Servieren ggf. nochmal nachwürzen