



## Rezept

# Rotkabis Coleslaw

Der ideale Begleiter zu Grilladen, Burger & Co

**20 Min**

Aktive Zeit



**40 Min**

Gesamtzeit



## Zutatenliste für 4 Personen

---

### MENGENANGABEN

- 300 g Rotkabis, fein gehobelt **Saison**
- 100 g Karotten, fein gehobelt oder in Juliennes **Saison**
- 5 EL Weissweinessig
- 4 EL Rapsöl
- 1 TL Senf
- 1 TL Salz, Pfeffer
- 2 EL Mayonnaise oder saurer Halbrahm, nach Belieben
- Koriander, nach Belieben, zerzupft

## Und so wird's gemacht

**1 von 1**

### ZUBEREITUNG

Essig mit Öl, Senf und Salz und Pfeffer verrühren, aufkochen und über den Rotkabis und die Rüebli giessen, gut mischen und ca. 20 Minuten ziehen lassen. Wer mag, verfeinert die Sauce mit Mayonnaise oder saurem Halbrahm. Mit Koriander garnieren.

### TIPP

Nach Belieben mit gehackten Cashewnüssen, frisch geriebenem Ingwer oder etwas fein gehacktem Chili ergänzen.