

American Coleslaw



- **Küche:**Amerikanisch
- **Schwierigkeitsgrad:**Leicht
- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 10m
- **Fertig in** 20m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '20', 'cook_time' : '10m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Der etwas andere Krautsalat, raffiniert mit Birnenwürfeln, Walnüssen und Bio - Joghurt.

Zutaten

- 700 g - 800 g Wirsingkohl, gehobelt
- 2 mittelgroße Möhren, geraspelt
- 2 feste Birnen, entkernt in Würfeln
- 300 g Bio - Joghurt
- 3 El Zitronensaft und etwas Abrieb
- 3 El Walnuskerne, geröstet
- Salz, Pfeffer, 1 Prise Zucker

Zubereitungsart

Schritt1

Schritt2

Den Kohl putzen, die äußeren Blätter entfernen und den Strunk heraus schneiden. Hobeln oder in dünne Streifen schneiden und mit 1 Tl Salz gut verkneten.

Schritt3

Mit den geraspelten Möhren mischen und mit dem Zitronensaft und 1 Prise Zucker nach eigenem Geschmack abschmecken und die Birnenwürfel unterheben.

Schritt4

Die Walnusskerne in einer kleinen Stielpfanne ohne Fett anrösten, reichlich schwenken und danach grob hacken.

Schritt5

Über den angerichteten Salat streuen, servieren.

Rezeptart: Salatrezepte **Tags:** coleslaw, grillen, joghurt, krautsalat, salat, walnusskerne

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/american-coleslaw/>