

Cole Slaw

Sauce:

1 EL	milder Senf
3 EL	Essig
4 EL	Mayonnaise
4 EL	Joghurt, nature
1 TL	Zucker

alles Zutaten in einer Schüssel gut verrühren

1 Zwiebel Zwiebel schälen und fein schneiden, zur Sauce geben

Salz, Pfeffer Sauce mit Salz und Pfeffer würzen

500g Weisskabis Kabis mit dem Sparschäler in feine Streifen schneiden

200g Rüeblü Rüeblü rüsten, mit der Röstiraffel raffeln. Kabis und Rüeblü zur Sauce geben und gut mischen. Salat zugedeckt bei Raumtemperatur ca. 40 Minuten ziehen lassen

6 Tranchen Bratspeck Speck in einer Bratpfanne ohne Fettzugabe knusprig braten. Auf einem Küchenpapier abtropfen lassen

2 Zweige glattblättrige Petersilie Petersilie fein hacken. 2 Tranchen Speck zerbröckeln und mit der Petersilie über den Salat streuen. Salat mit den Specktranchen garnieren

Tipps:

- Schneller geht es, wenn geschnittener Weisskabis und geraffelte Rüeblü eingekauft werden.
- Gewürztipp: Vor dem Servieren wenig getrockneten Chili, grob zerstoßen, darüber streuen.

