Cajun Krautsalat
bei SehrLecker.de

Die Zutaten:

280 gr Weißkohl, 3 Möhren, 4 Frühlingszwiebeln, 0,5 Paprikaschote, 120 gr Mayonaise, 140 ml saure Sahne, 4 Esslöffel Weißweinessig, 1 Esslöffel Zucker, 1 Esslöffel gehackte Petersilie, 1 Teelöffel Selleriesamen, 1 Esslöffel geriebene Zwiebel, 1 Prise Salz, 1 Prise schwarzer Pfeffer.

Die Vorbereitungen:

Kohl fein hobeln, Möhren schälen und fein raspeln, Frühlingszwiebeln fein hacken, Paprika in feine Streifen schneiden.

Die Zubereitung:

Aus den übrigen Zutaten eine sämige Sauce rühren, das Gemüse unterheben und am Besten 5-6 Stunden ziehen lassen, damit die Aromen besser durchziehen. Paßt zu allen BBQues und Feiern.
Guten Appetit!