



## Cremiger Weisskohl-Salat

### Zutaten für 2 Portionen

#### Für den Weisskohl-Salat

- 300 g Weisskohl - in dünne Streifen hobeln, waschen und gründlich abtropfen lassen
- 20 g Mayonnaise, vegan - ([selbermachen](#)).
- 2 EL Apfelessig
- 1 TL Senf
- 1 EL fein gehackte Minzeblätter
- 1 EL fein gehackte Petersilie
- Kristallsalz und Pfeffer aus der Mühle

## Zubereitung

- Vorbereitungszeit ca. 15 Minuten
- Koch-/Backzeit ca. 2 Minuten
- Zieh-/Ruhezeit ca. 1 Stunden

Für den Weisskohl-Salat zunächst das Dressing zubereiten. Hierzu die Mayonnaise mit Essig und Senf in einer Salatschüssel kräftig verrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Dann den Weisskohl dazugeben, die Kräuter unterheben, alles gut vermengen und abschmecken.

Den Weisskohl-Salat mindestens 1 Std. durchziehen lassen; vor dem Servieren nochmals abschmecken.

## Nährwerte pro Portion

- Kalorien: 111 kcal
- Kohlenhydrate: 7 g
- Eiweiss: 2 g
- Fett: 8 g