



# ♡ Krautsalat „♡ Boston“



## ♡ Zutaten

- › 350 g Weißkohl
- › 150 g Karotten
- › 1 kleine Zwiebel
- › 150 g saure Sahne
- › 2 EL Mayonnaise
- › 2 EL Weißweinessig
- › 2 EL gehackte Petersilie
- › 1 TL Zucker
- › Salz & Pfeffer

Den Kohl putzen und den Strunk heraus schneiden. Diesen dann in sehr dünne und feine Streifen hobeln.

Die Karotte schälen und grob raspeln.

Die Zwiebel abziehen und grob würfeln, anschließend durch eine Knoblauchpresse drücken.

Die saure Sahne mit der zerdrückten Zwiebel, der gehackten Petersilie und Mayonnaise verrühren. Die Soße dann mit Zucker, Salz und Pfeffer sowie dem Essig würzen und abschmecken.

Das Dressing dann über den Kohl und die Karotte geben und alles gut durchmischen und kneten.

Den Salat am besten gut durchziehen lassen und anschließend servieren.

