

Coleslaw – amerikanischer Kabissalat

Für 4 Personen



400 g weisser Kabis

Vierteln, den Strunk entfernen und sehr fein schneiden. In eine Schüssel geben.

1½ TL Salz

Salzen, vermischen und drücken, bis Saft austritt, damit der Kabis weich wird. Den Saft abschütten.

400 g Rüebli

Schälen und auf der Röstiraffel reiben, zum Kabis geben.

1 TL Butter

Andünsten.

1 kleine Zwiebel, gehackt

Mischen und mit der Zwiebel zum Kabis geben.

180 g Joghurt nature

6 EL Mayonnaise

2 EL Essig

Würzen, mindestens 30 Min. ziehen lassen.

Salz, Pfeffer