

## Coleslaw

USA (für 4 Personen)

### Zutaten:

- 300g Weisskohl (Kabis)
- 150g Karotten
- 2 Esslöffel Light Mayonnaise (fettarm)
- 4 Esslöffel Nature Joghurt
- 1 kleine Zwiebel (oder ½ grosse)
- 2 Esslöffel Weissweinessig
- 1 grosser Spritzer Zitronensaft
- 1 grosse Prise Zucker
- Salz
- Pfeffer

### Vorbereitung:

- Die Zwiebel klein schneiden
- Kohl und Karotten können ganz gekauft werden und dann hobeln oder einfacher: schon fein gehobelter Salatgemüse kaufen

### Zubereitung:

- In einer grossen Schale die Sauce mischen aus Zwiebeln, Joghurt, Mayo, Essig, Zitrone, Zucker, Salz und Pfeffer.
- Kohl und Karotten gut untermischen.
- Beliebig lange im Kühlschrank ziehen lassen.

### Tipp:

- Passt z.B. zu Grillfleisch wie Spare Ribs.

