



Cole Slaw

Zutaten

1 Kopf Weißkohl (sehr fein geschnitten), 6 Möhren (sehr fein gerieben), 5 EL Miracle Whip, 7 EL flüssige Sahne, eine Priesse Zucker, 50 g Ananas (sehr fein gewürfelt), 2 EL Essig, Salz, Pfeffer

Zubereitung

Den Weißkohl vierteln, den Strunk entfernen, den Kohl mit einem scharfen Messer in sehr feine Streifen schneiden und in eine große Schüssel geben. Die sehr fein geriebenen Möhren und klein geschnittenen Ananas dazu geben.

Miracle Whip mit der Sahne und dem Essig vermengen und mit Salz, Pfeffer und Süßstoff abschmecken. Anschließend die Sauce in die große Schüssel geben und alles gut durchrühren. Nach Bedarf noch etwas Sahne oder Ananassaft hinzugeben, der Salat darf nicht zu trocken sein.

Den Salat nun 12-24 Stunden unter gelegentlichem Rühren ruhen lassen, vor dem Servieren noch einmal abschmecken.