

Zutaten für 4 Personen

1/2 - 1 Spitzkohl, je nach Größe
1 Möhre
1/2 TL Salz

Den Strunk aus dem Spitzkohl herausschneiden und die Blätter in feine Streifen schneiden. Mit dem Salz in einer Schüssel verkneten und 10 Minuten ziehen lassen. Die Möhre raspeln und untermischen.

1/2 Zitrone (Schalenabrieb & Saft)
1/2 TL Salz
1/2 TL Dijonsenf
1 EL Weißweinessig
50g Cashewkerne
40ml Rapsöl

Die Zitronenschale mit den Cashewkernen, dem Essig, dem Zitronensaft, 1/2 Teelöffel Salz, einem Teelöffel Senf und dem Öl mit einem Stabmixer pürieren. Die Mayonnaise mit dem Kohl vermischen.

Salate aus frischen Kohlsorten wie Spitzkohl, Chinakohl oder Rotkohl sind eine gute Begleitung zu Fleisch oder Fisch, beispielsweise auch zum [Pulled Lachs](#).

Weintipp: Der Coleslaw benötigt ein etwas kräftigeres Getränk. Einen gehaltvollen Grau- oder Weißburgunder, Ortswein oder Spätlese wird den Cole Slaw ergänzen.