

Frühlings-Coleslaw

Zutaten: (für 4 Personen)

Coleslaw

- 500 g Weisskohl, fein gehobelt
- 2 kleine Fenchel, fein gehobelt
- 1 säuerlicher Apfel (z. Bsp. Granny Smith), entkernt, halbiert und quer in Scheiben geschnitten
- 1 Avocado, halbiert, entkernt, geschält und die Hälften quer in Scheiben geschnitten
- 4 Radieschen, in Scheiben gehobelt

Dressing

- 2.5 dl Buttermilch
- 140 g griechisches Joghurt
- 2 TL Dijon-Senf
- 1 EL Zitronensaft
- nach Belieben Zitronen-Abrieb (Bio-Zitrone)
- Salz und schwarzer Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung:

Die Zutaten für den Coleslaw vorsichtig mischen und auf Teller oder Schalen verteilen. Die Zutaten für den Dressing mit einem Schwingbesen gut verrühren und den Dressing über den Salat geben.