

## Temperos Colslaw

1 Weißkohl  
1 Karotte  
1 Zwiebel  
250ml Buttermilch  
4 EL Mayonaise  
100ml süße Sahne  
4 EL Weißweinessig  
2 EL Zitronensaft

Pfeffer, Kreuzkümmel und Salz zum abschmecken.

Weißkohl und Zwiebeln mit einer Messerreibe in feine Streifen schneiden. Möhre mit einer Reibe fein reiben.

Zitrone auspressen und die Möhre betreufeln. Weißkohl, Zwiebel und Möhre gründlich vermischen.

Alle weiteren Zutaten miteinander vermischen und unter den Colslaw heben. Alles gut miteinander vermengen und in eine Schüssel mit Deckel geben.

Mit Pfeffer, Kreuzkümmel und Salz abschmecken.

Ca. 2 Stunden ins Gefrierfach stellen. Vor dem Servieren mindestens 1 Std. vorher wieder aus dem Gefrierfach nehmen. Abschmecken und bei Bedarf nachwürzen.

Temperos wünscht guten Appetit.