



Papaya Coleslaw

Zutaten für ca. 1 Kg:

400 g Rotkraut
400 g Weißkraut
2 Karotten
1 größere Chilischote
1 Knoblauchzehe
120 g griechisches Joghurt
125 g Mayonnaise
2 EL Papaya Fruchtaufstrich
2 EL Olivenöl
2 EL Apfelessig
Salz und Pfeffer

Zubereitung:

Das Kraut in Streifen schneiden, die Karotte raspeln und die Chilischote klein schneiden (Kerne entfernen).

Griechisches Joghurt mit Mayonnaise, Papaya Fruchtaufstrich, Olivenöl und Apfelessig verrühren. Die Knoblauchzehe hineinpressen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Joghurtmasse über das Kraut und das Gemüse geben. Alles gut verrühren und für mindestens eine Stunde im Kühlschrank durchziehen lassen - je länger, desto besser reagieren die Aromen aufeinander.

Tipp:

Der Coleslaw wird üblicherweise zu Burger oder Hot Dogs gegessen. Wir haben uns für unsere Burger Variante entschieden. Dafür haben wir eine Kaisersemme in der Mitte aufgeschnitten und jeweils mit der Innenseite auf dem Rost im Backrohr oder am Grill kurz angewärmt und dann mit folgenden Schichten gefüllt:
Coleslaw, gemischter Blattsalat, faschiertes Laberl, Coleslaw, rote Zwiebel, Paradeiser.