**Coleslaw**

Zutaten:

50ml Balsamico
3 Eier
1EL Senf
150ml Öl
2 Karotten
1 Sellerie
1EL CremeFraiche

Zubereitung:

Zuerst stellt Ihr die Mayonese her. Bedeutet, Eier mir Senf und Essig aufmixen. Dann in langen dünnen Fäden das Öl hinzufügen.
Mayonese mit Salz und Pfeffer abschmecken.
Für den Cooleslaw nur noch die Rübli und den Sellerie raspeln und mit dem Creme Fraich und der Mayonese vermengen. Nun 6h abgedeckt kühlstellen.
Am Besten passt der Coleslaw zu gebratenen oder gegrillten Sachen.
Viel Spaß beim Nachkochen.

