



Rezept des Monats:

September 2022

Kohlrabisalat

für etwa 4 Leute :

Für das Dressing:

3 EL Rapsöl

2 TL Honigsenf

2 EL Joghurt (1,5%)

1 TL Honig

4 EL Weißweinessig

Prise Pfeffer

$\frac{1}{2}$ TL Jodsalz

Für den Salat:

4 Stück Kohlrabi

$\frac{1}{2}$ Bund Frühlingszwiebel

$\frac{1}{2}$ Bund Schnittlauch

2 Äpfel

1. Zutaten für das Dressing in einer großen Schale miteinander vermengen.
2. Kohlrabi waschen, schälen, achteln und in dünne Scheiben hobeln oder schneiden
3. Frühlingszwiebel waschen, Enden abschneiden und in feine Ringe schneiden
4. Schnittlauch waschen und in feine Streifen schneiden
5. Äpfel waschen, entkernen und in ca. 1 cm große Würfel schneiden
6. Kohlrabi, Frühlingszwiebel, Schnittlauch und Äpfel mit dem Dressing gut vermischen
und für ca. 20 Minuten ziehen lassen.

Guten Appetit!

