

Kohlrabisalat

nach eatbetter.de

Zutaten:

600 g Kohlrabi

1 großer, säuerlicher Apfel

1 EL Zitronensaft

1 Bund Petersilie

1 EL Honig

2 EL Pflanzenöl (vorzugsweise ein
Nussöl)

3 EL Apfelessig

Pfeffer, Salz

Zubereitung:

Kohlrabi waschen und schälen. Mit einer Reibe in Streifen raspeln. Apfel waschen, schälen und ebenfalls raspeln bis nur noch das Kerngehäuse übrig ist. Apfel mit dem Zitronensaft vermengen. Petersilie abbrausen, trockenschütteln und hacken.

Honig und Öl verquirlen, den Essig unterschlagen und mit Pfeffer und etwas Salz abschmecken. Kohlrabi- und Apfelraspel miteinander vermengen, das Dressing sowie die Hälfte der Petersilie dazugeben und 10 Minuten durchziehen lassen.

Vor dem Servieren mit der übrigen Petersilie garnieren.

Guten Appetit!



Obsthof Großmonra

Steffen Schneider | Kirchstr. 28 | 99625 Kölleda OT Großmonra
Telefon: 015755179088 | E-mail: info@obsthof-grossmonra.de