

Kohlrabi-Salat

(für 4 Personen als Beilage)

Zutaten: etwa 800 g Kohlrabi
1 dl Rapsöl
4-6 EL weisser Aceto Balsamico
2-3 EL Creme fraiche
1 Knoblauchzehe, ausgepresst
oder Knoblauchpulver
1-2 EL milder Senf
Schnittlauch oder gemischte Kräuter nach
Belieben, fein gehackt
Salz und Pfeffer

Zubereitung:

Die Kräuter fein hacken, den Knoblauch dazu pressen. Diese für die Sauce mit Senf, Creme fraiche, Öl und Essig mischen und mit Salz und Pfeffer würzen.

Den Kohlrabi schälen und an der Röstiraffel reiben. Die Salatsauce mit dem Gemüse mischen.

dazu passt: Siedfleisch (mundgerechte Stücke dazugeben)