



Kohlrabi-Salat mit Apfel

PORTIONEN: 2 PORTIONEN

VEGETARISCH

WWW.LINDCHEN.DE

Zutaten

300g Kohlrabi	2 TL Honig
2 TL Pekannüsse oder Walnüsse	Salz
	Pfeffer
1 Apfel, z.B. Wellant	1 rote Zwiebel
2 EL Apfelessig	etwas Ruccola
4 EL Oliven- oder Rapsöl	optional: Feta



Zubereitung

- Kohlrabi schälen, vierteln und in sehr dünne Scheiben schneiden
- Scheiben mit 1/2 TL Salz bestreuen, mischen und 10 Min. ziehen lassen
- Pekannüsse in einer Pfanne ohne Fett anrösten
- Zwiebel in feine Ringe schneiden
- Apfelessig, Honig, etwas Salz, Pfeffer und Öl verschlagen
- Den Apfel vierteln, entkernen, in sehr dünne Spalten schneiden und sofort mit der Sauce mischen
- Kohlrabscheiben trocken tupfen
- Alles mit der Sauce mischen und mit Pekannüsse bestreuen
- Dazu Ruccola reichen
- Optional: Mit Feta Käse bestreuen

Lindchen
schmeckt