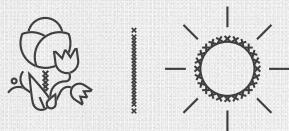


Steirischer Kohlrabisalat



Sei amol a'gmiasig!

ZUBEREITUNG
10 min
● ○ ○

Zutaten

FÜR 4 PERSONEN

- 2 mittelgroße Kohlrabi inkl. Blätter
- 2-3 EL Kürbiskernöl
- 4 EL Apfelessig
- jodiertes Salz
- frisch gemahlener Pfeffer
- 1 Messerspitze gemahlener Kümmel

Zubereitung

- 1 Kohlrabi (mit Blättern) waschen. Die groben Blätter vom Kohlrabi entfernen und aufheben, z. B. um damit später Rouladen zu rollen, oder als Zutat für Gemüsecremesuppen. Die kleineren Blätter für den Salat fein nudelig schneiden um sie für den Salat zu verwenden.
- 2 Kohlrabiknollen schälen und grob raspeln (am besten mit einer Vierkant-Reibe).
- 3 Geraspelten Kohlrabi und geschnittene Kohlrabiblätter in eine Salatschüssel geben, würzen, mit Essig und Kürbiskernöl marinieren und gut durchrühren.

Tipp

Wer möchte, kann den Salat auch mit jeweils 100 g Schafkäse, Schinken oder geräuchertem Tofu verfeinern!