



Rezept der Woche

Kohlrabisalat

Zutaten: 4 Portionen

- 600 g Kohlrabi
- 1 großer, säuerlicher Apfel
- 1 EL Zitronensaft
- 1 Bd. Petersilie
- 1 EL Honig
- 2 EL Walnussöl
- 3 EL Apfelessig
- Pfeffer/Salz

Kohlrabi waschen und schälen. Mit einer Reibe in Streifen raspeln. Apfel waschen, schälen, vierteln und vom Kerngehäuse befreien. Ebenfalls raspeln und mit dem Zitronensaft vermengen. Petersilie abbrausen, trocken schütteln und hacken.

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

Kohlrabi-Salat auf 4 Teller verteilen und mit der restlichen Petersilie bestreuen. Geröstete Walnusskerne verfeinern zusätzlich den Geschmack.