



Kohlrabi-Salat

Ab Mai ist Kohlrabi-Saison.

Von Mai bis Oktober kannst Du die Kohlsorte frisch vom regionalen Feld kaufen.

Zutaten als Beilage für 3 Personen



1-2 Kohlrabi

Öl, Essig, Zitrone

Salz, Pfeffer

Zubereitung



Kohlrabi schälen und grob raspeln.

Dressing

Aus Essig, einem Spritzer Zitrone, Salz, Pfeffer und Zucker ein Dressing zubereiten, abschmecken und über den geraspelten Kohlrabi geben, sorgfältig unterheben und ca. eine Stunde ziehen lassen.



Anschließend eventuell noch einmal abschmecken.