

Kohlrabi-Salat

Für 4 Personen

600 g Kohlrabi	Salz	1 Bio-Limette
2 EL Natur-Joghurt	2 EL Rapsöl	1 TL Meerrettich, frisch gerieben
weißer Pfeffer	Zucker	

Kohlrabi waschen, das Grün entfernen, kleine Blättchen beiseitelegen. Kohlrabi schälen, in feine Würfel schneiden, diese gut salzen und ca. 10 Minuten ziehen lassen.

Gesalzene Kohlrabiwürfel auf einem Küchentuch abtropfen lassen. Limette heiß abwaschen, abtrocknen, etwas Schale abreiben und den Saft auspressen.

Kohlrabiwürfel in eine Schüssel geben, Joghurt, Limettensaft und schale, Rapsöl, frisch geriebenen Meerrettich, Pfeffer und Zucker zugeben und gut vermischen. Mit Salz abschmecken. Kohlrabigrün in feine Streifen schneiden und unter den Salat mischen.

Michael Kempf am 20. Mai 2016