

Kohlrabi-Karotten-Salat

Für 2 Portionen

1 Kohlrabi	5 Karotten	1 Zitrone
$\frac{1}{2}$ Bund Koriander	2 EL Sesamsamen	1 EL Sesamöl
4 EL Weißweinessig	2 EL Olivenöl	Zucker, Salz, Pfeffer

Zu Beginn den Sesam ohne Öl in einer Pfanne anrösten. Währenddessen die Karotten und den Kohlrabi mit einem Sparschäler in dünne Streifen schälen und in eine Schüssel geben. Weißweinessig, Olivenöl und einen kleinen Schuss Sesamöl, etwas Zucker dazugeben und gut vermengen. Die angerösteten Sesamsamen in den Salat geben und alles gut durchmischen. Anschließend noch den Abrieb einer Zitrone darüber geben. Den Koriander fein hacken, in den Salat geben und alles gut durchmischen. Schließlich den Salat mit Salz und Pfeffer abschmecken, auf Tellern anrichten und servieren.

Steffen Henssler am 06. 06. 2012