

Apfel-Kohlrabi-Salat mit Crunch

ZUBEREITEN

10
Min.

NIVEAU



Salz und Pfeffer würzen und mit den Händen einarbeiten.

Zutaten für 2 Portionen

2 kleine Kohlrabi, in Streifen geschnitten
1 großer Apfel, in Streifen geschnitten
30 g geriebener Gouda
1 Bund Estragon
3 Esslöffel Sonnenblumenkerne, geröstet
1 Limette, Saft und Abrieb
2 Esslöffel Olivenöl

Knackiger Kohlrabisalat schmeckt solo oder mit fruchtigen Apfelspalten verfeinert. On Top: milder Gouda und knackige Sonnenblumenkerne. Und wem das noch nicht reicht, der streut einfach noch ein paar Walnüsse oder ein paar Haselnüsse darüber. Apfel und Kohlrabi harmonieren mit allem!

- 1 -

In einer großen Schüssel Apfel, Kohlrabi, Käse, Estragon und Sonnenblumenkerne vermischen.

- 2 -

Olivenöl, Limettensaft und -abrieb darüber geben, mit