

Kohlrabisalat mit Feta und karamellisierten Haselnüssen

VORBEREITEN

15
Min.

ZUBEREITEN

10
Min.

NIVEAU



Zutaten für 4 Portionen

Für den Salat

1 Kohlrabi
1/2 Bund Radieschen
1/2 Gurke
2 Lauchzwiebeln
1/2 Bund Petersilie
1 rote Zwiebel
1 Feta
100 g Haselnüsse
2 Esslöffel Honig
Salz

Für das Dressing

70 ml Olivenöl
1 Esslöffel Senf
2 Esslöffel Weißweinessig
1 Esslöffel Honig
Salz, Pfeffer

dieser Kohlrabisalat genau das Richtige.

- 1 -

Für den Salat Kohlrabi schälen und in kleine Würfel schneiden. Radieschen, Lauchzwiebeln und Gurke in feine Scheiben schneiden. Petersilie fein hacken. Zwiebeln schälen und in Ringe schneiden. Feta zerbröseln.

- 2 -

Haselnüsse zusammen mit Honig und Salz in einer kleinen Pfanne bei mittlerer Hitze karamellisieren.

- 3 -

Für das Dressing Olivenöl, Senf, Honig und Essig verrühren und mit Salz und Pfeffer würzen.

- 4 -

Alle Salat-Zutaten zusammen mit Dressing in einer Schüssel vermengen und servieren.

Kohlrabi muss nicht immer heftig-deftig auf dem Teller landen. Die meisten von uns kennen ihn sicher mit Bratwurst. Ein Essen, auf das ich niemals verzichten möchte. Aber wenn der Sommer in die Vollen geht und es einfach zu heiß für eine warme, deftige Mahlzeit ist, ist