

Kohlrabi-Salat

Zutaten:

- 600 g Kohlrabi
- 200 g Tomaten
- 2 kleine Zwiebeln
- 2 Gurken (Essiggurken)
- 100 g Joghurt
- 20 g Öl (Sonnenblumenöl)
- Salz und Pfeffer
- 1 Prise Zucker
- Schnittlauch



Zubereitung:

Kohlrabi grob raspeln, Tomaten enthäuten und in Stücke schneiden, Essiggurken und Zwiebeln ebenso. In eine Schüssel geben.

Eine Marinade aus Joghurt und SB-Öl herstellen und mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken. Schnittlauch in kleine Röllchen schneiden und in die Marinade geben. Diese über die Salatzutaten geben und umrühren.

Dieser Salat kann schon etwas durchziehen (ca. 30 Min.), sollte aber wenn möglich bald verzehrt sein, denn am nächsten Tag ist der Kohlrabi weich.