

Kohlrabisalat



Zutaten:

500 g Kohlrabi
1 EL Öl, (Rapsöl)
½ kleine Zwiebel (fein gehackt)
2 EL Balsamico (weiß)
½ TL Zucker
Petersilie (gehackt)
Salz und Pfeffer

Zubereitung:

Kohlrabi schälen und in feine Streifen schneiden / hobeln.
In Salzwasser ca. 5-7 Minuten bissfest garen.

In der Zwischenzeit das Öl in einer Pfanne erhitzen und die Zwiebel darin andünsten, aber nicht braun werden lassen.

Aus Essig und Gewürzen in einer Schüssel ein Dressing bereiten. Zwiebel samt Öl dazugeben. Die gut abgetropften, noch warmen Kohlrabistreifen und die gehackte Petersilie dazu geben und gut vermengen.

Den Salat zwei Stunden im Kühlschrank durchziehen lassen.

