

Kohlrabi-Karottensalat



Zutaten für 4 Personen



2 Kohlrabi



3 Karotten



1 Bund Petersilie



1 Zitrone für frischen
Zitronensaft



1 EL Weißweinessig



4 EL Rapsöl



etwas Jodsalz mit Fluorid



etwas Pfeffer



Küchenwerkzeuge **Zeit** 10 min

- Küchenreibe
- Küchenmesser
- Schneidebretter

- Schüssel
- Zitronenpresse

***Variation**

Statt Kohlrabi kann auch Rettich
verwendet werden.

Gefördert durch:



aufgrund eines Beschlusses
des Deutschen Bundestages

Kohlrabi-Karottensalat



Zubereitung für 4 Personen

- 1 Kohlrabi und Karotten schälen, waschen und grob raspeln.**
- 2 Petersilie waschen und fein hacken.**
- 3 Zitrone halbieren und auspressen.**
- 4 Den Karotten-Kohlrabi-Mix mit Salz, Pfeffer, Zitronensaft und mit Petersilie bestreuen und Rapsöl hinzugeben. Alles miteinander vermengen.**



Tipps+Tricks

- Beim Raspeln ist am Ende Vorsicht geboten. Also lieber etwas früher aufhören und das Schlusstück des Gemüses mit dem Messer kleinhacken oder einfach vernaschen.

Eigene Notizen

zusammen**lecker**kochen

Gefördert durch:



aufgrund eines Beschlusses
des Deutschen Bundestages