

## Rezept

# Kohlrabi-Petersilien-Salat

Ein Rezept von Kohlrabi-Petersilien-Salat, am 29.04.2024

## Zutaten

<b>2</b> feste Tomaten	<b>80 g</b> Ziegenweichkäse als Rolle (45 % Fett i.Tr.; 26 g Fett absolut)
<b>2</b> Kohlrabiknollen	<b>1 Bund</b> glatte Petersilie
<b>2 EL</b> Kürbiskernöl	<b>2 EL</b> kräftige Gemüsebrühe
<b>4 EL</b> Weinessig	Salz
schwarzer Pfeffer aus der Mühle	<b>75 g</b> magerer gekochter Schinken
ofenfeste Form	

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 2 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 343 kcal

## Zubereitung

1. Den Backofen auf 225° (Umluft 200°) vorheizen. Die Tomaten waschen und quer halbieren. Den Käse in vier Scheiben schneiden und auf die Tomatenhälften legen. In eine ofenfeste Form setzen und im vorgeheizten Ofen 5-8 Min. überbacken.
2. In der Zwischenzeit den Kohlrabi schälen und in Scheiben schneiden, große Scheiben noch halbieren oder vierteln. Die Petersilie waschen, trocken schütteln und die Blättchen abzupfen. Kohlrabi und Petersilie auf zwei Teller geben und mischen.
3. Das Öl mit der Gemüsebrühe und dem Weinessig kräftig verrühren, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Über den Salat träufeln. Den Schinken in breite Streifen schneiden und dazugeben, die überbackenen Käse-Tomaten ebenfalls dazugeben.