

Rezept

Kohlrabisalat mit Schwarzkümmel

Ein Rezept von Kohlrabisalat mit Schwarzkümmel, am 07.08.2024

Zutaten

| | |
|--|------------------------|
| 4 EL frisch gepresster Zitronensaft | 2 EL Apfelessig |
| 2 TL Dijon-Senf | 2 TL Honig |
| 4 EL Öl (z. B. Raps- oder Distelöl) | Salz |
| Pfeffer | 800 g Kohlrabi |
| 250 g Radieschen | 1-2 TL Schwarzkümmel |
| 1 Beet Gartenkresse | |

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 150 kcal

Zubereitung

1. Für das Dressing den Zitronensaft und Essig in einem Schälchen mit Senf und Honig verrühren. Das Öl unterschlagen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

2. Den Kohlrabi schälen und mit der Gemüsereibe grob reiben. Die Radieschen putzen, waschen und in Scheiben oder schmale Streifen schneiden. In einer Schüssel mit dem Dressing mischen und kurz durchziehen lassen.

3. Den Schwarzkümmel in einer Pfanne ohne Fett leicht anrösten, bis es duftet und unter den Salat mischen. Den Salat anrichten. Die Kresse vom Beet schneiden und über den Salat streuen.