

Rezept

# Veganer Rübchensalat

Ein Rezept von Veganer Rübchensalat, am 01.05.2024

## Zutaten

<b>100 g</b> Radieschen	<b>200 g</b> Mairübchen
<b>100 g</b> Möhren	<b>1</b> säuerlicher Apfel (z. B. Elstar)
<b>2 Stängel</b> Dill	<b>2 EL</b> Apfelessig
<b>1 TL</b> Ahornsirup	<b>1 TL</b> Tafel-Meerrettich (aus dem Glas)
<b>1</b> kleine Knoblauchzehe	<b>2 EL</b> Walnussöl
Kräutersalz	Pfeffer
<b>40 g</b> Mandelblättchen	

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 140 kcal

## Zubereitung

1. Für den Salat Radieschen waschen und putzen. Mairübchen und Möhren schälen, Mairübchen halbieren. Apfel waschen, halbieren und das Kerngehäuse entfernen. Alles in dünne Scheiben schneiden. Den Dill waschen, trocken schütteln und die Spitzen grob hacken.
2. Für das Dressing Essig, Ahornsirup und Meerrettich verrühren. Knoblauch schälen und dazupressen. Das Öl unterschlagen und das Dressing mit Kräutersalz und Pfeffer abschmecken. Alle Salat zutaten, Mandelblättchen und Dressing mischen. Den Salat kurz ziehen lassen.