

Kohlrabisalat

für 4 Personen

Menge Zutaten

500 g, Kohlrabi
2 Äpfel,
40 g Walnüsse gehackt,
50 g Mayonnaise,
150 g saure Sahne (10%),
Saft einer Zitrone
1 El Walnussöl
50 g Kresse
Salz, Pfeffer.

Zubereitung

Kohlrabi schälen und grob raffeln.
Äpfel schälen und würfeln, sofort mit etwas Zitronensaft beträufeln.
Kohlrabi, Äpfel und Nüsse mischen.
Die Kresse grob hacken.
Aus Mayonnaise, Öl, restlichem Zitronensaft und Sahne eine Salatsauce rühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und über die Kohlrabi giessen.
Mit der Kresse bestreut servieren.