

Kohlrabi-Radies-Salat lauwarm

2 Portionen – 45 Minuten

- ½ Bund Radies
- 1 Kohlrabi (ca. 350g)
- Ca. 100g Mischsalat oder Blattsalat
- Optional etwas Fenchelgrün
- Olivenöl
- Salz - Pfeffer
- 1TI Senf
- 1 EL Zitronensaft
- 40g Creme fraiche



Rezepte Archiv

Radieschen putzen und einige schöne grüne Radieschenblätter beiseitelegen. Radieschen je nach Größe vierteln oder sechsteln. Kohlrabi schälen und einige schöne Kohlrabiblätter beiseitelegen. Kohlrabi in kleine Würfel (etwa 1 x 1 cm) schneiden.

Jeweils etwa 1 Handvoll Kohlrabiblätter und Radieschenblätter waschen und fein schneiden. Fenchelgrün klein zupfen. Salat waschen ggf. in mundgerechte Stücke zupfen und abtropfen lassen.

Öl in einem Topf erhitzen. Kohlrabi zugeben und bei mittlerer Hitze etwa 5 Min. bissfest dünsten, dabei ab und zu umrühren.

Topf vom Herd nehmen. Senf, Zitronensaft und Crème fraîche unterrühren und mit Salz und Pfeffer würzen. Radieschenstücke, geschnittene Radieschen-, Kohlrabiblätter und Fenchelgrün unterheben.

Salat auf eine große Platte geben. Das lauwarme Gemüse daraufsetzen und mit Dillspitzen und Kerbel dekorieren.

Dazu passt ein leckeres Pamina-Herzbrot der Bäckerei Postler ☺