

„Silvia kocht“ - wochentags um 14.00 Uhr in ORF 2



Fotocredit: Simeon Baker

Kohlrabi-Salat

Zutaten

(4 Personen)

- 2 Kohlrabi mit Grün
- 2 Bund Radieschen mit Grün
- Salz
- Pfeffer
- 7 EL Haselnussöl (Leinöl ist eine gleichwertige Alternative)
- 2 EL Koriandergrün (mitsamt Stängel), grob gehackt
- 1 EL Saft und Abrieb von 1 Zitrone
- 2 EL Haselnüsse

Zubereitung

Kohlrabi schälen und von den Blättern befreien.

Junge und feine Blätter für den Salat verwenden. Mit den Schalen von den Kohlrabi, den Blättern von den Radieschen und etwas Wasser am Herd einen Gemüsefond aufsetzen und köcheln lassen.

Radieschen säubern und in sechs Teile schneiden.

Kohlrabi in 5 mm starke Scheiben schneiden und diese in hauchdünne Streifen schneiden. Diese mit Radieschen, Salz und Pfeffer gut durchkneten.

Haselnussöl, Zitronensaft, einen Schöpflöffel vom Gemüsefond und leicht in der Pfanne angeröstete Haselnüsse begeben und gut vermengen. Mit Zitronenabrieb vollenden und servieren.