

KAROTTEN-KOHLRABISALAT MIT APFEL – ROHKOSTSALAT

KAROTTEN-KOHLRABISALAT MIT APFEL – ROHKOSTSALAT

Ich hoffe ihr mögt Kohlrabi, denn in den nächsten Tagen wird es durch die anstehende Ernte sicher noch ein oder zwei neue Rezepte damit geben. Den Anfang macht dieser fein geriebene Rohkostsalat – mein Karotten-Kohlrabisalat mit Apfel bekommt durch frisches Basilikum noch eine leicht sommerliche Note. So kann man ihn natürlich zum herbstlichen Grillabend auf den Tisch stellen, oder man genießt ihn einfach pur mit etwas frisch gebackenem Brot!



ZUTATEN FÜR 2-3 PERSONEN:

- 1 Kohlrabi
- 2 Äpfel
- 6 Karotten
- 2 TL Rapsöl
- 1 EL Apfelessig

Pfeffer & Salz

1 kleines Bund Basilikum

ZUBEREITUNG:

Die Karotten und den Kohlrabi schälen, den Apfel waschen, vierteln und entkernen. Alles von Hand oder mit der Küchenmaschine fein reiben. Das Basilikum fein hacken. Den Karotten-Kohlrabisalat mit Apfel und Basilikum mit Essig und Öl anmachen und mit Pfeffer und Salz würzen.

Den Salat kurz ziehen lassen und in einer passenden Schüssel anrichten.

Frisch und lecker!



© katha-kocht!