



Mehr Rezepte auf
www.lifechannel.ch/kochtipp
Foto © 123rf



Vorspeise

Kohlrabi-Nüsslisalat

Zutaten

Für 4 Personen

2 Kohlrabi
wenig Pfefferminze gehackt
50 g Nüsslisalat
20 g Portulak
wenig Sumac

Sauce

100 ml Joghurt
70 g Creme Fraîche
1 Knoblauchzehe
½ Zitrone (ausgepresst)
wenig Olivenöl
Salz und Pfeffer

Zubereitung

1. Kohlrabi schälen und in kleine Würfel schneiden.
2. Knoblauchzehe pressen, der Saft einer Zitrone ausdrücken und zusammen mit den Zutaten der Sauce über die geschnittenen Kohlrabiwürfel geben.
3. Pfefferminze zupfen, waschen und in kleine Streifen schneiden. Zusammen mit dem Nüsslisalat, Portulak und der Sauce anrichten.
4. Mit wenig Sumac bestreuen und sofort servieren.