

Chefkoch Ramon Waser empfiehlt:

Kohlrabisalat mit Hüttenkäse



mehr Kochtipps:

[lifechannel.ch/koch Tipp](https://www.lifechannel.ch/koch Tipp)

(c) 123rf

Zubereitung

1. Knoblauch fein hacken
2. Kohlrabi in feine Stäbchen schneiden
3. Schnittlauch fein schneiden
4. Radieschen halbieren
5. Hüttenkäse mit dem Rapsöl, Essig und dem Knoblauch vermischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken
6. Die Sauce nun in einer Schüssel mit den Kohlrabi Stäbchen und dem Schnittlauch gut vermischen und 30min ziehen lassen
7. Den Salat in einem tiefen Teller anrichten und mit den Radieschen garnieren

Zutaten

2 Stk.	Kohlrabi
1Bd.	Schnittlauch
200g	Hüttenkäse
3El	Essig
3El	Rapsöl
½	Knoblauchzehe
4Stk	Radieschen
	Salz, Pfeffer

