

Kohlrabi-Radieschen-Salat

Rezept für 4 Portionen
Dauer: ca. 10 Minuten

Zutaten:

| Zutat | Menge |
|------------------------------|-----------------------|
| Kohlrabi | 15 dag |
| Speiseöl / Öl | 5 EL (Esslöffel) |
| Frisch gemahlener Pfeffer | 1 Etwas / nach Bedarf |
| Radieschen | 12 dag |
| Natur-Joghurt / Naturjoghurt | ¼ Liter |
| Salz | 1 Etwas / nach Bedarf |
| Schnittlauch | 1 Bund |

Zubereitung:

Kohlrabi schälen, halbieren und in dünne Scheiben schneiden. Kreisförmig auf Teller legen und mit Salz sowie Pfeffer würzen. Radieschen waschen, putzen, in kleine Stifte schneiden und auf den Kohlrabischeiben dekorativ verteilen.

Marinade: Joghurt mit Salz, Pfeffer sowie Öl verrühren und Gemüse damit teilweise übergießen. Mit Schnittlauch bestreuen und sofort anrichten.

Gutes Gelingen wünscht



Link zu diesem Rezept: <http://www.koch-idee.at/Rezept-565-Kohlrabi-Radieschen-Salat.html>
Mehr leckere Koch-Ideen zum Nachkochen gibts auf www.koch-idee.at