

MEDITERRANER KOHLRABI-SALAT

Schwierigkeit: einfach / ca. 20 Min. Arbeitszeit

Kohlrabi eignen sich perfekt, um sie einfach roh zu snacken. Doch es geht auch anders, nämlich gekocht im Salat mit getrockneten Tomaten und Knoblauch. Probiert es mal aus!

ZUTATEN

ca. Für 4 Personen

4-5	Kohlrabi-Knollen
½	Glas getrocknete Tomaten in Öl eingelegt
2 Pck	Mozzarella
	Olivenöl
	Salz und Pfeffer
1-2	Knoblauchzehen



ZUBEREITUNG

Die Kohlrabi-Knollen schälen und in längliche Stücke schneiden. In einem Topf Wasser und Salz zum Kochen bringen und die Kohlrabi-Stücke ca. 15 min. garen.

In der Zwischenzeit die getrockneten Tomaten mit einem Küchentuch abtupfen und den Mozzarella abtropfen lassen. Beides in längliche Streifen schneiden.

Tomaten und Mozzarella in eine Schüssel geben und mit Olivenöl oder dem Öl der getrockneten Tomaten, etwas Essig, Basilikum, Salz und Pfeffer abschmecken. Wer mag, kann noch Knoblauch fein hacken und hinzugeben.

Den Kohlrabi abgießen, etwas abkühlen lassen und zu den anderen Zutaten hinzufügen.