



Mediterraner Kohlrabi-Salat

Schwierigkeit „einfach“, ca. 20 Min. Arbeitszeit

ca. Für 4 Personen

Zutaten

- 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 scheiden.

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.