

Kohlrabi-Salat mit Kapern und gerösteten Haselnüssen

(Rezept-Inspiration: Restaurant Vereinigung, Zürich)

Zutaten:

- Kohlrabi, geschält und in feine Stäbchen geschnitten
- Olivenöl
- Senf
- Zitronensaft
- wenig Zucker
- in Essig eingelegte Kapern, grob gehackt
- Salz und schwarzer Pfeffer aus der Mühle
- etwas frische Minze, Blättchen gezupft und fein geschnitten
- geröstete Haselnüsse, grob gehackt

Zubereitung:

Olivenöl, Senf, Zitronensaft und Zucker zu einem Dressing verrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die gehackten Kapern dazugeben und gut mit der Sauce mischen.

Die Kohlrabi-Stäbchen in die Sauce geben, mischen und etwas ziehen lassen. Die Minze zugeben und vor dem Servieren die gerösteten und grob gehackten Haselnüsse über den Kohlrabi-Salat geben.