

Kohlrabi-Salat mit Kasseler

Für 4 Portionen

4 Kohlrabis	2 Knoblauchzehen	4 EL Olivenöl
1 EL Zitronensaft	1 EL Honig	Salz, Pfeffer
15 g Bärlauch oder Petersilie	70 g Kasseler, Aufschnitt	

Kohlrabi schälen und mit einem Gemüsehobel in feine Scheiben hobeln. Kohlrabiblätter waschen und in Streifen schneiden.

Knoblauch schälen und in feine Scheiben schneiden.

Zusammen mit Öl in eine Pfanne geben und auf niedriger bis mittlerer Stufe goldgelb rösten.

Zitronensaft mit Knoblauch und Knoblauchöl, Honig, Salz und Pfeffer vermengen.

Dressing mit Kohlrabischeiben und -blättern mischen und 10 Minuten ziehen lassen.

Bärlauch/Petersilie waschen und in feine Streifen schneiden/hacken. Kasseler-Aufschnitt in Streifen schneiden. Kräuter und Kasseler unter den Salat heben.

NN am 25. Mai 2026