

Knackiger Kohlrabisalat mit Haselnüssen

- 1 große oder 2 kleine Kohlrabi
- 2-3 Frühlingszwiebeln
- 80g Haselnüsse
- 1/2 Bund Petersilie
- 1/2 Zitrone
- 3 EL Olivenöl
- 3 EL Rotweinessig (oder Essig nach Wahl)
- 1 EL Ahornsirup
- Salz + Pfeffer

Kohlrabi schälen und in kleine Würfel schneiden. Haselnüsse in einer Pfanne ohne Fett rösten, bis sie duften. Anschließend grob hacken. Zitrone heiß abwaschen und Schale abreiben. Frühlingszwiebeln in feine Ringe schneiden.

In einer Schüssel Olivenöl, Frühlingszwiebeln, Ahornsirup und Essig mischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Ein bisschen ziehen lassen.

Kohlrabi, Haselnüsse und Zitronenabrieb in eine Schüssel geben, das Dressing darüber mischen und gut verrühren. Petersilie klein hacken und darüber streuen.

Guten Appetit! :-)