

Kohlrabi-Salat | Ziegenkäse | Walnuss



(2 Portionen)

- 1 Kohlrabi
- 1 Kopf Blattsalat (z.B. Lollo Rosso oder Eichblatt)
- Schwarzbrot in dünne Scheiben geschnitten
- 100 g Ziegenkäse
- 1 Hand voll Walnüsse
- Olivöl oder Sonnenblumenöl
- Weißweinessig
- Salz, Pfeffer
- 2 EL Sauerrahm
- 2 EL Gartenkresse

Den Kohlrabi waschen und schälen. Ein paar sehr dünne Streifen schneiden und diese mit Olivöl, Weißweinessig, Salz und Pfeffer marinieren und abschmecken.

Den restlichen Kohlrabi in ca. 1 cm dicke Stifte schneiden und auf ein Blech mit Packpapier legen. Die dünnen Schwarzbrotsscheiben auch auf das Blech legen

und alles mit Olivenöl beträufeln und salzen. Bei 180 Grad für ca. 10 Minuten backen, bis das Schwarzbrot knusprig ist.

Den Käse in Scheiben schneiden und auf die Schwarzbrotchips legen. Den Käse im Backofen schmelzen lassen.

Den Blattsalat waschen und trockenschleudern. Der Kohlrabi Salat kommt zum Blattsalat und wird mariniert und abgeschmeckt.

Den Salat anrichten und mit Käse und Kohlrabi aus dem Ofen belegen und mit Walnüssen, Kresse und Sauerrahm garnieren.