

Apfel-Kohlrabi-Salat

Apfel-Kohlrabi-Salat

Zutaten:

500g Kohlrabi
2 säuerliche Äpfel
3 Frühlingszwiebeln
4 Zweige Thymian
200g Magerjoghurt
2 EL Olivenöl
2 EL Zitronensaft
Salz, Pfeffer, Zucker

Zubereitung:

Den **Thymian** von den Stielen zupfen und fein schneiden. Mit dem **Joghurt**, **Olivenöl**, **Zitronensaft** und **Salz**, **Pfeffer** und **Zucker** verrühren.

Den **Kohlrabi** schälen und in dünne, breite Streifen schneiden oder hobeln.

Die **Äpfel** waschen, vierteln und entkernen und in sehr feine Scheiben hobeln.

Die **Frühlingszwiebeln** putzen und in feine Ringe schneiden.

Kohlrabi, Äpfel und Frühlingszwiebeln mit dem Joghurtdressing mischen und evtl. mit etwas Salz, Pfeffer und Zucker nachwürzen.

Dazu passt geröstetes Nussbrot. Auch mit etwas geriebenem Meerrettich schmeckt dieser schnelle Salat lecker.

Guten Appetit wünscht Familie Busch