Lauwarmer Kohlrabisalat

Zutaten:

2 mittlgroße Kohlrabi
2 EL grober Dijon-Senf
2 EL Olivenöl
1 EL Zitronensaft
Salz und Pfeffer
Liebstöckel
Bärlauch

Zubereitung:

Die Kohlrabi schälen und in feine Streifen (2-3 mm Durchmesser) schneiden. In Salzwasser blanchieren, darauf achten, dass die Kohlrabistreifen bissfest bleiben. In der Zwischenzeit den Senf mit den restlichen Zutaten in einer Schüssel vermengen, kurz vor dem Ende der Garzeit etwas (ca. 4 EL) von dem "Kohlrabifond" zugeben. Mit einer Schaumkelle die Kohlrabi aus dem Sud fischen und heiß!!! in das Dressing geben. Umrühren und warm servieren.

Tipp: Ein "etwas anderer" Salat, der mit Begeisterung angenommen wird. Ideal als Beilage zu Gegrilltem und noch dazu schön anzusehen.