

Kohlrabi mit Rucola in Vinaigrette

1 große Kohlrabi
1 Zwiebel
2 EL Olivenöl
2 EL Balsamessig
2 EL Wasser
2 EL Kürbiskernöl
60 g Rucola
einige Blätter Blattsalat
Salz, Pfeffer

Kohlrabi in Stifte schneiden, Zwiebeln fein hacken. Zusammen in Olivenöl in einer Pfanne ein paar Minuten anbraten, bis die Kohlrabi bissfest gegart sind. Balsamessig, Wasser, Salz, Pfeffer und Kürbiskernöl verrühren, mit den Kohlrabi vermischen und abkühlen lassen. Rucola in Streifen schneiden und untermischen, abschmecken und auf den Salatblättern servieren.