

Weißkohl-Kohlrabi-Salat

Für 4 Personen:

250 g Kohlrabi
250 g Weißkohl
1 Bund Dill, grob gehackt
120 g ganze getrocknete Sauerkirschen
abgeriebene Schale von 1 unbehandelten Zitrone
Zitronensaft
Olivenöl
1 Knoblauchzehe, zerdrückt
Salz
Pfeffer
Alfalfasprossen

Den Kohlrabi schälen und in etwa 5 mm lange Stäbchen schneiden. Den Weißkohl in 5 mm breite Streifen hobeln. Alle Zutaten in eine große Schüssel geben und mit den Händen gründlich vermischen. Den Salat etwa 10 Minuten ziehen lassen.

Nach einiger Zeit nochmals abschmecken, gegebenenfalls nachwürzen.

Den Salat in eine Servierschüssel füllen und mit den Alfalfasprossen garnieren.