

Kohlrabi- & Zuckerhutsalat

Für 4-6 Personen

Zutaten:

Kohlrabisalat

2	Kohlrabi (geschält, geraffelt)
4 TL	Zucker
1 TL	Salz
	Pfeffer
2 EL	Balsamico
200 ml	süße Sahne

Zuckerhutsalat

1	kleiner Zuckerhutsalat
1 EL	weißer Balsamico
5 EL	milder Essig (Schleicher's)
4 EL	Traubenkernöl
5 EL	süße Sahne
1 Prise	Salz
3 Prisen	Zucker
	evtl. Senf
	Pfeffer

1. Für den Kohlrabisalat mit der Kombi-Scheibe der Küchenmaschine (fein) die Kohlrabi raffeln.
2. Aus den angegebenen Zutaten mit dem Zauberstab eine Salatsauce herstellen und kurz vor dem Servieren über die Kohlrabi gießen.
- 3.
4. Für den Zuckerhutsalat den Salat fein (wie Endivien) schneiden, waschen und abtropfen lassen.
5. Aus den Zutaten die entsprechende Salatsauce herstellen. Alles mischen und servieren.