

# Kohlrabi-Gurken-Radieschen-Salat

## Zutaten für 4 Personen

- 2 junge Kohlrabi
- 1 Salatgurke
- 1 Bund Radieschen
- 4 Esslöffel Erdnussöl
- 2 Esslöffel Zitronensaft
- 1 Teelöffel Honig
- 2 Esslöffel Rosinen
- 100 Milliliter Orangensaft
- 2 kleine Schalotten
- Salz, Pfeffer, Kreuzkümmel gemahlen, Ingwerpulver
- frischer Dill
- 150g Schmand

## Zubereitung:

Rosinen im Orangensaft einweichen.

Kohlrabi schälen. Einige feine grüne Blätter aufheben. Gurke ebenfalls schälen und entkernen. Beides fein hobeln. Die Radieschen in dünne Scheiben schneiden. Die Schalotten klein hacken.

Öl, Zitronensaft, Honig, Ingwer- und Kreuzkümmelpulver miteinander verquirlen. Rosinen, Kohlrabi-Blätter und Dill grob hacken. Alles mit dem Gemüse verrühren. Ca. 2 Stunden ziehen lassen. Danach mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Den Schmand mit Ingwerpulver verrühren und je einen Klecks auf jede Salatportion geben

## Zubereitungszeit:

ca. 15 Minuten + 2 Stunden Zeit zum Durchziehen