Kohlrabisalat mit Joghurt Dressing

Der Kohlrabisalat mit Joghurt Dressing ist ein leichter und bekömmlicher Salat. Das Rezept ist schnell mit wenigen Handgriffen zubereitet.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Gesamtzeit: 15 min



Zutaten

2 Stk.	Kohlrabi
1 Stk.	Apfel
200 g	Vogerlsalat
75 g	Magerjoghurt
75 g	Sauerrahm
1 Stk.	Knoblauchzehe
1 EL	Frischen Zitronensaft
2 Zweige	Oregano
1 Zweig	Minze
2 EL	Olivenöl
1 EL	Apfelessig
	Salz und Pfeffer

Zubereitung

1. Für den **Kohlrabisalat** die Kohlrabi und Apfel schälen und in kleine Würfel schneiden. Den Vogerlsalat waschen und abtropfen lassen. Die Knoblauchzehe schälen und fein zerhacken. Die Kräuter klein hacken.

2. Magerjoghurt mit Sauerrahm, Knoblauch, Olivenöl, Apfelessig, Zitronensaft und gehackte Kräuter in einer Schüssel vermengen, und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

3. Den Kohlrabi, Äpfel und Vogerlsalat auf Teller anrichten und mit dem Dressing übergießen.

Tipp