

Lauwarmer Kohlrabisalat

Zubereitung: ca. 25 Minuten,

Angaben: Für 4 Personen, ca. 130 kcal

4	Stk	Kohlrabi (ca. 1 Kg)	Kohlrabi schälen, holzige Stellen entfernen. In 1 cm dicke Scheiben, dann in 1 cm dicke Stängelchen schneiden. Oel in einer Bratpfanne erhitzen. Knoblauch direkt dazupressen. Kohlrabi dazugeben und bei mittlerer Hitze während 15 Minuten kochen.
2	EL	Distelöl	
1	Stk	Knoblauchzehe	
-	-	Salz/ Pfeffer	
2	EL	Bifidus-Joghurt Classic	Inzwischen, Joghurt, Essig und Salz/ Pfeffer verrühren.
2	EL	Rotweinessig	2/3 der Kresse fein hacken und zur Sauce geben. Die gedünsteten Kohlrabi noch warm mit der Sauce mischen. Auf
1	Handvoll	Kresse	Tellern anrichten und mit der restlichen Kresse garnieren.