

## Rezept für selbst gemachten Kohlrabisalat

### Zutaten

*für ca. 6 Personen*

- 2 Kohlrabiknollen
- 2 hart gekochte Eier
- 2 Tomaten
- 1 Kästchen frische Kresse
- 1 Becher saure Sahne
- 2 EL Joghurt
- 2 EL Essig
- 2 EL Wasser
- 1 TL Senf
- 1 TL Honig
- Salz, Pfeffer, Basilikum, Petersilie und Salatkräuter nach Belieben



---

### Zubereitung

1. Die Eier hart kochen. In der Zwischenzeit den Kohlrabi schälen und diesen sowie die Tomaten klein würfeln.
2. Alle Zutaten für die Sauce vermischen und über die Kohlrabi-Tomaten-Würfel geben, sodass diese gut durchziehen können.
3. Die hart gekochten Eier ebenfalls klein würfeln und vorsichtig untermengen. Alternativ die Eier in Scheiben schneiden und den Salat damit dekorieren.
4. Die Kresse waschen und kranzförmig auf dem Salat anrichten.

**Tipp:** Sie können den Salat auch wunderbar für den nächsten Tag vorbereiten und kühl stellen.