



Kohlrabi- Möhrensalat mit Erdnüssen und Koriander

Zutaten:

- 500g Kohlrabi
- 500g Möhren
- 1 EL Salz
- 5 EL Zitronensaft
- 4 EL Zucker
- 1 Knoblauchzehe – zerdrückt
- Frisches Chili
- Koriander- grob gehackt
- Erdnüsse- in einer Pfanne geröstet

Zubereitung:

Kohlrabi und Möhren schälen und in feine Streifen schneiden- Salz, Zitronensaft und Zucker dazu geben und ½ Stunde stehen lassen. Nach dieser Zeit, die entstandene Flüssigkeit abgießen. Die restliche Zutaten dazugeben und vermischen.