

# Kohlrabi-Spinat-Salat

176

**Typ:** Salat

**Quelle:** e&t, 5/85

**Bemerkungen:** Zum Foto auf Seite 15

**Zutaten:** Für 4 Portionen:

500 g Kohlrabi  
125 g Spinat  
75 g Pinienkerne  
1 Zwiebel (30 g)  
1 bis 2 EL Aceto Balsamico (italienischer Balsamessig; oder sehr milder Rotweinessig)  
Salz, Pfeffer aus der Mühle  
6 EL Öl

**Rezept:** Den Kohlrabi putzen (das zarte Grün beiseite legen), schälen, waschen und auf der Haushaltsreibe (oder in der Küchenmaschine) grob raffeln. Den Spinat mehrmals gründlich waschen, bis das Wasser klar bleibt, gut abtropfen lassen. Die Pinienkerne in einer Pfanne ohne Fett goldbraun rösten. Die Zwiebel pellen und sehr fein würfeln. Aus Essig, Salz, Pfeffer, Zwiebelwürfeln und Öl eine Salatsauce rühren. Den Spinat in eine Schüssel geben, den Kohlrabi darauf anrichten, das in Streifen geschnittene Kohlrabigrün und die Pinienkerne daraufstreuen. Zum Schluß die Salatsauce darübergießen.

Vorbereitungszeit: 30 Minuten