

Kohlrabi “Kunterbunt”

Anzahl Personen: 2 Vegan

© Infovita GmbH

Menge	Zutaten	Bearbeitung
200 g	Kohlrabi	grob raspeln
50 g	Gurken	in Scheiben schneiden
100 g	Karotten	grob raspeln
1 Bund	Radieschen	in Scheiben schneiden
40 g	Zwiebeln	fein hacken
50 g	Kresse	
	Sauce	
1 EL	Mandelmus *	
1 KL	Nährhefe-Pulver *	
2 EL	Zitronensaft	
3 EL	Rapsöl *	
	Kräutersalz, Pfeffer, Paprika	

* bei vitapowershop.ch erhältlich

Anleitung

1. Alle Saucezutaten miteinander gut vermischen.
2. Einen Teil der Kresse hacken, den Rest für die Dekoration aufbewahren.
3. Das Gemüse gemäss *Bearbeitung* zerkleinern und mit der Sauce mischen. Abschmecken mit Kresse garnieren.