Kohlrabisalat

Foto von Gisela M.

Zutaten:
1 Kohlrabi
0,5 TL Salz
0,25 TL weißer Pfeffer (hatte heute leider nur schwarzen da, mit weißem Pfeffer ist die Optik schöner)
2 EL Essig (ich nehme meistens weißen Balsamico)
2 EL Öl
1 EL Wasser

Zubereitung:
Kohlrabi mit Multizerkleinerer, grobe Scheibe Nr. 3, raspeln (alternativ: Trommelraffel/Schnitzelwerk)

Restliche Zutaten in Gewürzmühle geben und 10-15 Sekunden mixen.

Alles Zutaten in Schüssel geben, kurz umrühren. Fertig