



**BIRKENHOF**  
BIO SEIT 1994

## Kohlrabisalat mit Kresse-Schmand

### Zutatenliste

4 Eier  
2 EL Weißweinessig  
3 EL Öl  
2 Kohlrabi  
1 Bund Radieschen  
100 g Rauke  
250 g Schmand  
150 g Joghurt  
0,5 Schälchen Kresse  
Salz, Pfeffer, Zucker

### Zubereitung

Eier hart kochen, abschrecken und pellen. Weißweinessig mit Salz, Pfeffer, Zucker und Öl aufschlagen. Kohlrabi in Stifte schneiden, Radieschen in dünne Scheiben schneiden. Rauke putzen und klein zupfen. Salatzutaten mit der Marinade mischen.

Schmand, Joghurt und Gewürze glatt rühren und die Kresse hineinschneiden. Salat mit je zwei Eihälften auf Tellern anrichten und den Kresse-Schmand darüber geben.

Guten Appetit!