

SOMMERLICHE KARTOFFEL-BOWL

MIT KOHLRABI, KAROTTEN & GURKEN



ZUTATEN

500 g Frühkartoffeln

½ Kohlrabi

2 Karotten

1 Gurke

1 frische Zwiebel

150 g Naturjoghurt

2 EL Olivenöl

1 EL Zitronensaft

Salz / Pfeffer

frische Kräuter

für ca. 2-4 Portionen

ZUBEREITUNG

Die Frühkartoffeln in Salzwasser weichkochen. Abgießen und vollständig auskühlen lassen.

Kohlrabi und Karotten grob raspeln oder in feine Stifte schneiden. Die Gurke würfeln oder in Scheiben schneiden. Die frische Zwiebel in feine Ringe schneiden.

Für das Dressing den Joghurt mit Olivenöl, Zitronensaft, Salz und Pfeffer verrühren. Die Kräuter fein hacken und unterrühren.

Die ausgekühlten Kartoffeln halbieren oder in mundgerechte Stücke schneiden.

Alle Zutaten in Schüsseln oder auf Tellern anrichten. Das Joghurtdressing darüber geben und nach Belieben mit zusätzlichen Kräutern bestreuen.

Tscheggs Ernte
Breite 11 6840 Götzis

Telefon +43 664 93069514 info@tscheggs-ernte.at

www.tscheggs-ernte.at