



GOURMET

NEU!



# APFEL-KOHLRABISALAT mit Wacholder-Karotten und Tofu

*Hier geht's zum Rezept*



# APFEL-KOHLRABISALAT

mit Wacholder-Karotten und Tofu

## ZUTATEN FÜR 10 PERSONEN

### FÜR DEN KOHLRABISALAT:

- 4 Stück Kohlrabi
- 6 Stück gedörnte Zwetschken
- 50 ml KOTÁNYI BIO Rotwein Balsamessig
- 50 ml KOTÁNYI Walnussöl
- 1 TL KOTÁNYI Langer Pfeffer ganz
- 2 EL KOTÁNYI Rosa Beeren ganz
- 1 EL KOTÁNYI Salatkräuter
- 1 TL KOTÁNYI Muskatnuss gemahlen
- 300 g Creme fraîche



### FÜR DEN APFEL:

- 3 Stück süßliche Äpfel
- 1 TL KOTÁNYI Zitronett
- 50 ml KOTÁNYI BIO Zwetschken Balsamapfelessig



### FÜR TOFU UND KAROTTEN:

- 500 g Tofu
- 500 g Mini Karotten
- 50 ml KOTÁNYI BIO Sonnenblumenöl
- 10 Stück Wacholderbeeren ganz
- 1 Bund frische Petersilie

## ZUBEREITUNG

Kürbiskerne in BIO Sonnenblumen Öl rösten, mit Meersalz würzen und abtropfen. Kohlrabi in Julienne schneiden, mit BIO Rotwein Balsamessig, Walnuss Öl und Meersalz marinieren, kurz rasten lassen.

Gedörnte Zwetschken fein hacken. Langer Pfeffer im Mörser zerstoßen, mit Rosa Beeren, Salatkräutern, Zwetschken, Creme Fraîche und mariniertem Kohlrabi mischen.

Wacholderbeeren im Mörser zerstoßen, Tofu zerbröseln und Karotten schälen. Tofu und Karotten in BIO Sonnenblumen Öl anbraten, mit Meersalz abschmecken und zum Schluss die zerstoßenen Wacholderbeeren sowie einen halben Bund frische Petersilienblätter unterheben.

Aus den Äpfeln Perlen ausstechen, mit Zitronett und BIO Zwetschken Balsamapfelessig marinieren. Einen halben Bund gezupfte Petersilie braten und abtropfen lassen.

Kohlrabisalat mit Apfel-Perlen, Tofu, Kürbiskernen und gebratener Petersilie anrichten.

TIPP: Anstelle von Tofu eignen sich auch knusprige Speckwürfel!

## LASSEN SIE SICH INSPIRIEREN!



**BURRATA**  
mit Gewürz-Tomaten und  
Rosmarincroutons



**GEFLÄMMTE FORELLE**  
mit Ziegenfrischkäse und  
Zwetschkenchutney



**GEGRILLTE MELANZANI**  
mit Minzpesto und Feta



Entdecken Sie  
weitere Rezeptideen auf  
[www.kotanyigourmet.com](http://www.kotanyigourmet.com)