

Raffelsalat mit Rüebli & Äpfeln

Zutaten

400 g Rüebli (gelbe, orange und wenn es hat violette)
2 süss-säuerliche Äpfel, z.B. Braeburn
40g Haselnüsse oder Baumnüsse
Schnittlauch fein geschnitten

Sauce

4 EL Apfelsaft
8 EL Apfelessig
6 EL Rapsöl
2 EL Naturejogurth
Kräutersalz, Curry, Pfeffer

Zubereitung

- Für die Salatsauce alle Zutaten mischen und würzen. Die Rüebli schälen und mit der Röstiraffel zur Sauce raffeln. Die Äpfel mit Schale ebenfalls zur Sauce raffeln.
- Abschmecken
- Die Nüsse grob hacken und in der Pfanne ohne Fett hellbraun rösten.
- Pfefferminzblätter fein schneiden.
- Alles über den Salat streuen.



St. Galler
Bauernverband



Kantonaler Bäuerinnenverband
St. Gallen



Vereinigte
Milchbauern
Mitte-Ost
Hanni Pestalozzi
Stiftung