

Vorbereitungszeit: Minuten
Zubereitungszeit: 30 Minuten } ½ Stunde

Ruhezeit: 120 Minuten } 2 Stunden

ZUTATEN / Portionen		4	6
Kohlrabi	St	2	3
Milch	EL	2	3
Zitronensaft frisch	EL	2	3
Petersilie gehackt	EL	1	1½
Zucker	EL	1	1½
Remouladensauce	ml	50	75
Pfeffer gemahlen nach Geschmack			

VORBEREITEN:

1. Kohlrabis in feine, mundgerechte Streifen schneiden
2. Sauce aus den restlichen Zutaten herstellen

ZUBEREITUNG:

1. Sauce mit den Kohlrabistreifen gut vermengen,
2. Zwei Stunden im Kühlschrank zugedeckt ziehen lassen.

BEILAGEN / GETRÄNKE:

*



Backofen	Leiste	Grad	Stunden	Minuten
Umluft	2. v. u.			
Unter- u. Oberhitze	2. v. u.			