

# Würziger Brunnenkresse-Salat

Anzahl Personen: 2      Vegan

© Infovita GmbH

Menge	Zutaten	Bearbeitung
100 g	Kohlrabi	grob raspeln
100 g	Karotten	grob raspeln
40 g	Brunnenkresse oder Kresse	
	<b>Sauce</b>	
2 EL	Aceto balsamico bianco	
2 EL	Leinöl oder Rapsöl	
2 EL	Orangensaft	
	Salz, Pfeffer	
2 EL	Pinienkerne	

## Anleitung

1. Saucezutaten vermischen.
2. Blätter der Brunnenkresse abzupfen, Stiele klein schneiden. Zusammen mit geraspelten Karotten und Kohlrabi unter die Sauce mischen.
3. Abschmecken mit Pinienkerne bestreuen und bald servieren.

Tipp: Wer es gerne würziger mag, kann mehr Brunnenkresse verwenden.

