

Rohkostsalat mit Joghurt-Dressing

Ein Rezept von Harald Pollak, Pollak's Wirtshaus - Der Retzbacherhof.



Rohkostsalat mit Joghurt-Dressing ©
Niederösterreichische Wirtshauskultur

Infos

🕒 00:30 h 🍴 Leicht

Merkmale

- Vegetarisch

Zubereitung

- Karotten und gelbe Rüben schälen und in Streifen schneiden. Besonders einfach geht das mit dem Sparschäler.
- Gehobelte Streifen übereinander stapeln und nochmals in dünne Streifchen schneiden.
- Radieschen und Rettich ebenfalls zerkleinern, genauso, wie nach Geschmack, ein wenig Knoblauch und Frühlingszwiebel.
- Petersilie grob hacken und etwas Schale einer unbehandelten Zitrone und Limette reiben.

Zutaten

- 1 Karotte
- 1 gelbe Rübe
- 3 Radieschen
- 1 kleiner Rettich
- Limette & Zitronenzeste (unbehandelt)
- 1 EL BBQ-Sauce
- gehackte Petersilie
- Jungzwiebel
- 3 EL Rohmilch-Joghurt
- Salz, Pfeffer

Zutaten für 2 Portionen

- Öl und BBQ-Sauce vermengen, salzen, pfeffern und gemeinsam mit dem Gemüse gut durchmengen.
- Zwischenzeitlich kann das Joghurt gesalzen und gepfeffert werden.
- Für einen rauchigen Geschmack verfeinern wir mit einem Spritzer BBQ-Sauce. Fertig zum Anrichten!

Eine Videoanleitung zum Rezept finden Sie hier.

Profi-Tipp

Harald Pollak empfiehlt: Weil das Gemüse doch recht viel Geschmack aufnimmt, den Rohkostsalat kurz ziehen zu lassen.