

WURZELGEMÜSE SALAT MIT MELISSE UND KARDAMOM

Zutaten (Dressing)

- 5 El Olivenöl
- 1 Zitrone, Saft und abgeriebene Schale
- 4 EL Weisser Balsamicoessig
- 2 Msp. [Kardamom](#), gemahlen
- 1 EL Akazienhonig
- 1/2 TL Salz

Zutaten (Salat)

- 2 Karotten
- 1 Pfälzerkarotte
- 1 Kohrabi
- 1 Rote Bete
- 3 EL [Zitronenmelisse](#)
- 3 EL [Petersilie](#)

Alle Zutaten für das Dressing gut verrühren. Das Gemüse schälen und in feine Streifen (Julienne) schneiden. Kurz in Eiswasser einlegen (die Rote Bete separat). Abgiessen und mit den Kräutern und dem Dressing marinieren. Den Wurzelgemüsesalat anrichten und mit den Melisseblättern bestreuen.

La Cucina

