

# Lichtwurzelsalat

## Zutaten:

1	kg	Lichtwurzeln	
1,5	dl	Wasser	
1		Bouillon-Würfel	
1		Zwiebel	gehackt
4	EL	Kräuteressig	

## Sauce:

1	EL	Senf	
2	EL	Mayonnaise	
3	EL	Naturejoghurt	
2	EL	Rapsöl	
		Salz	
		Pfeffer	aus der Mühle
3	EL	Schnittlauch	fein geschnitten



## Zubereitung:

1. Lichtwurzeln schälen (ev. Mit Handschuhen → Schleim löst Juckreiz aus) und in Scheiben schneiden. 15 Min im Dampfgarer garen  
Danach in eine Schüssel geben
2. Wasser zusammen mit Bouillonwürfel und gehackter Zwiebel aufkochen, Essig begeben und über Lichtwurzeln giessen  
30 Min ziehen lassen, ab und zu schwenken
3. Sauce:  
Alles bis und mit Rapsöl mischen und vorsichtig unter die Lichtwurzeln mischen.  
Abschmecken, anrichten und mit Schnittlauch garnieren



Varianten:

- wenn vorhanden kann auch mit frischen Lichtwurzeln garniert werden
- Kann auch mit Kartoffeln gemischt werden
- Es können auch fein geschnittene Essiggurken, Radieschen, Salatgurken, Silberzwiebeln oder hart gekochte Eier darunter gemischt werden

Lässt sich gut vorbereiten, auch am Tag davor.



En Guete!