

Kuttelsalat

- 500 g Kutteln, in Streifen geschnitten
- 2 Liter Wasser
- 50 ml Essig
 - 1 Petersilienwurzel(n)
 - 2 Karotte(n)
- 100 g Knollensellerie
- 1 Bund Petersilie, glatt gehackt
- 3 Zehe/n Knoblauch
 - 4 EL Olivenöl
 - Zitronensaft
 - Salz und Pfeffer

Zubereitung

Kutteln und geputztes Wurzelgemüse in Wasser mit Essig (kein Salz) kochen, abtropfen und erkalten lassen. Anschließend das Gemüse in Würfeln schneiden.

Knoblauch reiben und Petersilie fein hacken. Beides mit Salz und Pfeffer würzen und mit Olivenöl vermengen. Die Vinaigrette über das Kuttel-Gemüse geben und vermengen. Mit Zitronensaft abschmecken. Ca. 2 Stunden ziehen lassen.