Österreichs beliebtestes Pfanzenöl.

Kohlrabisalat

Zubereitung

Kohlrabi grob raspeln, Bona Speiseöl, Senf, Salz, Pfeffer und den geschnittenen Schnittlauch dazugeben, Extrawurst fein schneiden und mit dem Becher sauren Rahm unterrühren. Mit Schnittlauchröllchen garnieren.

Das Rezept (mit Foto) stammt von BONAfamilie-Fan Anita Höferer.

Zutaten

- 1 gr. Kohlrabi
- 10 dag Extrawurst
- 1 Bund Schnittlauch
- 1 EL Bona Speiseöl
- 1 EL Senf
- Salz
- Pfeffer
- 1 Becher sauren Rahm