



Gemüsesalat mit Waldviertler Goabkas und  
Walnüssen



*Zutaten für 4 Personen*

1 Kohlrabi

1 Knollensellerie

2 Äpfel

ca. 200g Rucola

1 rote Zwiebel

2 EL Walnussöl

3 EL Olivenöl



4 EL frisch gepresster Zitronensaft

4 EL frisch gepresster Orangensaft

1 ½ EL Honig

Salz, Pfeffer

120g Waldviertler Goaßkas

4 EL grob gehackte Walnusskerne

4 EL getrocknete Cranberries

### *Zubereitung*

Kohlrabi und Sellerie schälen, Äpfel schälen, halbieren Stielansätze und Kerngehäuse entfernen. Gemüse und Äpfel auf einer Gemüsereibe (oder mit Spiralschneider zu Nudeln drehen) grob raspeln. Rucola putzen waschen und trocken schleudern. Zwiebel schälen und quer in feine Ringe schneiden.

Walnussöl mit Olivenöl, Zitronensaft, Orangensaft und Honig vermischen, mit Salz und Pfeffer würzen. Gemüse-Apfel-Nudeln, Rucola und Zwiebelringe mit dem Dressing vermischen und auf Teller verteilen.

Waldviertler Goaßkas fein würfeln und den Salat mit Käse, Walnüssen und Cranberries anrichten und servieren.

**Zubereitungszeit:** 25 Minuten

**Schwierigkeitsgrad:** einfach

Unser Tipp:

Als Alternative zum Gemüsehobel kannst du auch einen Spiralschneider für schöne Gemüsenudeln verwenden

*Mahlzeit* 😊