

# Rezept-Nr.: 0063

Weisskabis Juliennes



**Zutaten:**  
Weisskabis-  
Juliennes,  
Karotten-  
Juliennes,  
Speckwürfel,  
Avocados,  
Radieschen,  
Öl, Essig,  
Nature-Joghurt,  
Salz,  
Pfeffer.

**Zubereitung:**  
Die Weisskabis-Juliennes  
schüsselfertig bereitstellen.

Mit den Karotten-Juliennes  
mischen, die Speckwürfel kurz  
anbraten dazu geben.  
Die Mischung in ein Einmachglas  
geben mit Avocado-Spalten und  
einem Radieschen garnieren.  
Mit Öl, Essig, Nature-Joghurt, Salz  
und Pfeffer eine samige Sauce  
anrühren und dazu servieren.

Guten Appetit.