

## Herbstlicher Kabissalat

Zubereitungszeit: ca. 5 Minuten

### Zutaten:

250g	Weisskabis, in Stücken
60g	Rüebli in Stücken
50g	Zwiebeln, halbiert
50g	rote Peperoni, in Stücken
50g	Chirat-Gurken
50g	Apfel geviertelt,
2	Stängel Peterli



### Für die Salatsauce:

1TL	Zucker oder Honig
1TL	Kräutersalz oder Salz
2	Prisen Pfeffer
20g	Olivenöl
10g	Kräuteressig
1 Ei	Zitronensaft
1TL	Senf
30g	Kürbis und Sonnenblumen-Kernen

### Zubereitung

1. Alle Zutaten in den Mixtopf geben und **12 Sek./ Stufe 4** zerkleinern.
2. Zimmertemperatur servieren.

