

## Herbstlicher Kabissalat

Zubereitungszeit: ca. 5 Minuten

### Zutaten:

- 250g Weisskabis, in Stücken
- 60g Rüebli in Stücken
- 50g Zwiebeln, halbiert
- 50g rote Peperoni, in Stücken
- 50g Essig-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 El 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.