

Spontankochen**Timo Böckle****Mittwoch 06.05.2020****Apfel-Rhabarber-Salat mit Kresse****Für 4 Personen****Zutaten:**

- 2 Stangen Rhabarber, dünn
- 2 Äpfel, z. B. Elstar
- 1 EL Zitronensaft
- 3 EL Honig
- 1 Beet Gartenkresse

**Zubereitung:**

1. Rhabarber putzen, abziehen und in dünne Scheiben schneiden.
2. Äpfel waschen, vierteln, entkernen und in kleine Stücke schneiden.
3. Rhabarber und Äpfel mit Zitronensaft und Honig ca. 5 Minuten marinieren.
4. Kresse vom Beet schneiden und kurz vor dem Servieren untermischen.

Timo's Tipp: Der Apfel-Rhabarber-Salat passt hervorragend zu gegrilltem Fisch oder zu frischem Käse