



Kohlrabicarpaccio

Zutaten für das Kohlrabicarpaccio:

(als Vorspeise für 4 Personen)

1 Kohlrabi

1 kleine Zwiebel

4 EL Apfelessig

4 EL Rapsöl

1 TL Honig

1 TL Senf

Salz und Pfeffer

gehobelte Parmesanspäne

frische Kräuter wie z.B. Petersilie

Der Kohlrabi wird geschält und ganz fein gehobelt. Sie sollen durchscheinend sein. Die Zwiebel ebenfalls schälen, diese aber etwas dicker hobeln.

Aus dem Essig, dem Öl, Honig und Senf mischt man eine Marinade. Wenn man diese mit dem Pürierstab vermengt, wird sie ganz cremig.

Die Kohlrabischeiben nach Lust und Laune auf Tellern anrichten, mit Zwiebel garnieren. Das Dressing auf dem Carpaccio verteilen, Salz und Pfeffer auf dem Carpaccio verteilen und mit frischen Kräutern bestreuen.

