

Kohlrabi-Carpaccio



Zutaten für 2 Personen

1 Kohlrabi
4 Radieschen
60 g Parmesan
Eine Handvoll Sonnenblumenkerne
Kresse zum Garnieren

Für das Dressing:

1 TL Honig
2 EL Zitronensaft
1 TL Senf
1 EL Olivenöl
Salz und Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung:

Den Kohlrabi schälen und in feine Scheiben hobeln bzw. reiben. Die Radieschen waschen, die Enden abschneiden und ebenfalls fein hobeln. Die Kohlrabi- und Radieschenscheiben fächerartig auf zwei Tellern anrichten.

Nun die Zutaten für das Dressing miteinander verrühren, mit Salz und Pfeffer kräftig abschmecken und darüber geben.

Den Parmesan hobeln und über das Carpaccio streuen. Die Sonnenblumenkerne kurz ohne Fett in einer Pfanne anrösten und ebenfalls darüber geben.

Zum Schluss das Kohlrabi-Carpaccio nach Belieben mit Kresse garnieren.

Tipp: Dazu schmeckt z. B. Vollkornbrot.

Guten Appetit!