

NEUENSCHWANDER
N

KOHLRABI-CARPACCIO



Amore per la tradizione.

FÜR 4 PERSONEN, ZUBEREITUNGSZEIT: 20 MINUTEN
SCHWIERIGKEIT: EINFACH

Zutaten:

500g Kohlrabi
40g Parmesan, in Spänen
2 EL Olivenöl
1 TL Honig (Blüten- oder Akazienhonig)
1 EL Sahnemeerrettich
3 EL Apfelessig
Salz, Pfeffer

Nach Belieben:

Schnittlauch, geröstete Haselnüsse gehackt, getrocknete Cherrytomaten

Zubereitung:

1. Kohlrabi vorbereiten: Den Kohlrabi waschen, schälen und mit einer Mandoline oder einem scharfen Messer in sehr dünne Scheiben hobeln. Je dünner die Scheiben, desto zarter wird das Carpaccio.
2. Dressing zubereiten: In einer kleinen Schüssel Olivenöl, Honig, Sahnemeerrettich und Apfelessig verrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
3. Anrichten: Die Kohlrabischeiben fächerartig auf vier Teller verteilen.
4. Belegen: Den Parmesan großzügig über die Kohlrabischeiben streuen.
5. Würzen: Das Dressing gleichmäßig über das Carpaccio träufeln.
6. Garnieren: Mit gehackten Haselnüssen, getrockneten Cherrytomaten und Schnittlauchröllchen nach Belieben bestreuen.

Serviervorschlag: Das Kohlrabi-Carpaccio schmeckt hervorragend als leichte Vorspeise oder als Beilage zu gegrilltem Fleisch oder Fisch.

KOHLRABI-CARPACCIO: ÜBERRASCHEND VIELSEITIG

Entdecken Sie das Kohlrabi auf eine ganz neue Art! Unser Rezept zeigt, wie sich das Gemüse zu einer wahren Geschmacksexplosion verwandeln lässt. Das Kohlrabi-Carpaccio ist nicht nur optisch ein Hingucker, sondern überzeugt auch mit seiner einzigartigen Kombination aus Süsse, Schärfe und Würze. Probieren Sie es aus und lassen Sie sich überraschen!

Empfohlene Produkte:



Deortegas - Bio Olivenöl extra vergine
Frantoio Art. 680277



Adi Apicoltura - Bio Blütenhonig
Art. 000496



Carandini - Bio Apfelessig ungefiltert
Art. 541000