Kohlrabi-Carpaccio

ARBEITSZEIT	KOCH-/BACKZEIT	PORTIONEN
ca. 20 Minuten	-	2 Personen

ZUTATEN

250 g	Kohlrabi
25 g	Sonnenblumenkerne
1/4 Bund	Schnittlauch
20 g	Parmesan
1 EL	Olivenöl
0,5 TL	Honig
0,5 EL	Sahnemeerrettich
1,5 EL	Apfelessig
	Salz & Pfeffer

ZUBEREITUNG

Kohlrabi waschen, schälen und in sehr dünne Scheiben hobeln. Die Scheiben fächerartig auf einem Teller verteilen.
Die Sonnenblumenkerne in einer Pfanne ohne Öl goldbraun anrösten. Schnittlauch waschen, trocken schleudern und in feine Ringe schneiden. Den Parmesan grob hobeln.
Für das Dressing das Olivenöl mit Honig und Sahnemeerrettich verquirlen und den Apfelessig unterschlagen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
Das Dressing auf den Kohlrabischeiben verteilen und anschließend die Sonnenblumenkerne, Parmesanspäne und Schnittlauchringe darauf verteilen.

Wir wünschen einen guten Appetit!

Tipp: Dazu passt getoastetes und noch lauwarmes Vollkornbrot.

Vegan · Vegetarisch · Mit Alkohol · Ohne Zucker · Für Kinder geeignet