

Kohlrabiacarpaccio



Vorspeise
Rezeptart



15 Minuten
Zubereitung



leicht
Schwierigkeit



Zutaten für 4 Portionen

1 Kohlrabi
2 TL Steirisches Kürbiskernöl g.g.A.
1 – 2 TL Zitronenessig
1 TL Balsamico
Salz
Pfeffer
Frische Kräuter nach Belieben
etwas Parmesan
nach Belieben: Radieschen und
geröstete Kürbiskerne

Zubereitung

Kohlrabi schälen und in hauchdünne Scheiben schneiden, diese auf einen Teller verteilen. Für das Dressing Kernöl, Zitronenessig und Balsamico miteinander verrühren, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Kohlrabischeiben mit dem Dressing beträufeln, mit frisch gehobeltem Parmesan bestreuen und frischen Kräutern Garnieren.

Rezept von **Gemeinschaft Steirisches Kürbiskernöl g.g.A.** / Foto: **Stefan Kristoferitsch**