

## Karalábécarpicco



**Előétel**  
Receptforma



**15 Percek**  
Elkészítés



**Könnyű**  
Nehézség



### Hozzávalók 4 személyre

1 karalábé  
2 teáskanál védett stájer tökmagolaj  
1-2 teáskanál citromecet  
1 teáskanál balzsamecet  
Só  
Bors  
Friss fűszerek tetszés szerint  
Kevés parmezán

### Elkészítés

A karalábét meghámozni és hajszálvékony szeletekre vágni, ezeket egy tányérra elosztani.  
A dressinghez a magolajat, citromecetet és balzsamecetet egymással összekeverni, sóval és borssal ízesíteni. A karalábé szeleteket a dressinggel leönteni, friss reszelt parmezánnal és friss fűszerekkel megszórva garnírozni.

**Szerző megjelölésével: Gemeinschaft Steirisches  
Kürbiskernöl g.g.A. / Foto: Stefan Kristoferitsch**