

## 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**