

Kohlrabi-Carpaccio mit Parmesan und Radieschen

Gesamtzeit: 15 min.
Portionen: 4



Zutaten:

4 Kohlrabi
6 Radieschen
30 g Pinienkerne
0,5 Topf Topf Schnittlauch
50 g Parmigiano Reggiano, gehobelt
3 EL Italienischer Essig (z.B. Condimento Bianco)
3 EL Olivenöl
Salz
Pfeffer
Kohlrabigrün

Anweisungen:

Den Kohlrabi schälen und in hauchdünne Scheiben schneiden oder hobeln. Die Radieschen waschen, putzen und ebenfalls ganz dünn schneiden.

Die Pinienkerne ohne Fett in der Pfanne rösten.

Den Schnittlauch in kleine Röllchen schneiden.

Den Kohlrabi und die Radieschen fächerartig auf 4 Tellern anrichten.

Mit frisch gehobeltem Parmesan bestreuen.

Den Essig und das Öl verrühren. Mit Salz und Pfeffer würzen und das Dressing über das Carpaccio geben.

Das Kohlrabi-Carpaccio mit dem Schnittlauch und den Pinienkernen bestreuen und servieren.