

Rezept

Kohlrabi-Carpaccio



© Katrin Winner/bio verlag

Info

🕒 30 Min. Gesamtzeit	📏 leicht	🔥 535 kcal Kilokalorien	18 g Eiweiß	42 g Fett	20 g Kohlenhydrate
-------------------------	----------	----------------------------	----------------	--------------	-----------------------

Zutaten für - 4 + Portionen

1 Bd. Rucola	2,5 Kohlrabi
60 g Pistazien	1 Bd. Radieschen
60 g Pecorino gerieben	2 El Honig
80 ml Olivenöl	3 El Senf mittelscharf
Salz	1 El Balsamico-Essig weiß
Pfeffer	160 g Scamorza (geräucherter Käse) oder Mozzarella

Zubereitung

1. Rucola waschen. $\frac{3}{4}$ davon mit Pistazien, Pecorino, Olivenöl, Salz und Pfeffer zu einem cremigen Pesto pürieren.
2. Kohlrabi schälen und in feine Scheiben hobeln. Die Scheiben etwas salzen, damit sie weich werden.
3. Radieschen in Scheiben hobeln.
4. Honig mit Senf und Balsamico zu einem Dressing verrühren. Salzen und pfeffern.
5. Kohlrabi und Radieschen auf vier Tellern anrichten. Honig-Senf-Dressing und Pesto darüber geben. Scamorza in Scheiben schneiden und dazu legen. Carpaccio mit restlichem Rucola bestreuen.