

Kohlrabi-Carpaccio



ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN:

- 2 ERNTEKRONE Kohlrabi
- ½ Bund Radieschen
- ¼ Bund BIO SONNE Schnittlauch
- 4 EL BELLUCCINO Olivenöl
- 2 EL Fruchtesig
- 1 TL BIO SONNE Honig
- 1 TL Senf
- 1 Prise Salz
- 1 Prise COOK! Pfeffer
-
- 1 LANDFEIN Kräuterbaguette

ZUBEREITUNG:

1. Das Gemüse putzen und in dünne Scheiben hobeln und auf Teller fächern.
2. Anschließend aus Olivenöl, Senf, Essig, Honig, Salz und Pfeffer ein Dressing anrühren.
3. Das Dressing über das Gemüse verteilen und alles mit frisch gehacktem Schnittlauch verfeinern.

4. Während das Carpaccio etwas ruht, das Kräuterbaguette nach Packungsanleitung goldbraun backen.

