



## Kohlrabi-Carpaccio

mit Kapern & Salat



Zutaten für 2 Personen:

- Carpaccio** Den Kohlrabi schälen, fein hobeln und in kochendem Wasser 3 – 4 Min blanchieren. Anschließend abgießen, unter kaltem Wasser abschrecken und gut abtropfen lassen.
- 2 Kohlrabi
  - 2 Lauchzwiebeln
  - 2 EL Kapern
  - 1 Handvoll Rucola
  - 60 g Parmesan
- Dressing** Die Zutaten für das Dressing verrühren, den Salat waschen und abtrocknen. Lauchzwiebel in feine Ringe schneiden.
- Kohlrabi auf Tellern fächerartig drapieren, Kapern, Dressing und Frühlingszwiebeln darüber geben und zuletzt den Parmesan in groben Hobeln über dem Gericht verteilen.
- 2 EL Dijon Senf
  - 1 TL Olivenöl
  - 2 TL Zitronensaft
  - Salz
  - Pfeffer
  - 2 TL Agavendicksaft
- Fertig zum Servieren. Gut dazu passt geröstetes Brot.