

Kohlrabi-Carpaccio

Weil er sehr schnell wächst, ist der Kohlrabi eines der ersten Gemüse im Frühling. Früher wurde er auch Rüb Kohl genannt. Die Farben variieren von grünlich-weißen, kräftig grünen bis zu blau-violetten Knollen. Der im Gewächshaus angebaute Kohlrabi schmeckt milder als Kohlrabi aus dem Freiland. Den leicht süsslichen Geschmack erhält der Kohlrabi durch ätherische Öle.

Wir kennen ihn vor allem als gedämpftes Gemüse - vielleicht zusammen mit Rübli. Wagen Sie für das Sommerbuffet doch die rohe Variante als Salat oder Carpaccio!



Vorspeise für 6 Personen

400g Kohlrabi	schälen, in hauchdünne Scheiben hobeln oder schneiden und auf 6 Teller oder eine Platte schuppenartig anrichten
2 EL Zitronensaft 3 EL Rapsöl kaltgepresst od. Olivenöl Salz, Pfeffer aus der Mühle	mischen und darüber träufeln
50g Rohschinken, in Streifen oder grob gezupft 50g Sbrinz gehobelt	darüber verteilen
Schnittlauchröllchen	darüber streuen
Hinweis	mindestens 1 Stunde marinieren nie aus dem Kühlschrank servieren!
Vegetarische Variante	Rohschinken weglassen und 100 g Sbrinz verwenden

