

Kohlrabi-Carpaccio

für 4 Personen

Zutaten:

2	Kohlrabi
200 g	Nüsse/Rosinen oder Studentenfutter
1 Bund	Kräuter
2 Zehen	Knoblauch
4 EL	Balsamico, weiß
	Salz

Zubereitung:

Kohlrabi putzen und schälen, in sehr feine Scheiben schneiden.

Nüsse mit Rosinen im Mixer zerkleinern. Gewaschene und trockene Kräuter sowie die Knoblauchzehen zugeben. Danach den Balsamico hinzufügen.

Alles vermischen und mit Salz abschmecken.

Die Kohlrabischeiben auf vier Tellern verteilen und die Kräuter-Nuss-Masse darüber geben. Zum Marinieren kühl stellen.