

Kohlrabi Carpaccio

mit getrockneten Früchten

Zutaten:

- 4 Kohlrabi mit Blättern
- 4 kleine Äpfel
- 4EL Zitronensaft
- 4EL Trockenfrüchte (z.B. Sauerkirschen, **Waldheidelbeeren***, **Wildpreiselbeeren***)
- 5EL Kürbiskerne*
- 4EL flüssigen Honig*
- 6EL Johannisbeeressig*
- 8EL Apfelsaft
- 8EL Olivenöl*
- Salz* und Pfeffer*



*im Laden erhältlich



Zubereitung:

- Kohlrabis schälen und in feine Scheiben hobeln oder schneiden. Ein paar zarte Kohlrabiblätter beiseitelegen. Die Äpfel waschen, vierteln, entkernen und in möglichst feine Würfel schneiden. Die Apfelwürfel sofort im Zitronensaft wenden.
- Für das Dressing den Honig, Johannisbeeressig, Apfelsaft, Olivenöl, Salz und Pfeffer kräftig verrühren. Die Apfelwürfel unterheben. Getrocknete Früchte und Kürbiskerne nach Belieben grob hacken. 2-3 zarte Kohlblätter samt Stielen waschen, trockenschütteln und in feine Streifen schneiden.
- Die Kohlrabischeiben überlappend auf einem Teller arrangieren, leicht mit Salz und Pfeffer würzen und mit dem Dressing beträufeln. Kürbiskerne, getrocknete Früchte und Kohlrabigrün auf dem Salat verteilen.

von DAHOAM e.V.