



Kohlrabi-Carpaccio mit Bärlauch und Kräuteröl

Wir mögen`s GRÜN! Kohlrabi hauchdünn serviert, mit feinem Salat-Kräuteröl und frischem Bärlauch - ein echter Frühlingssenuss! Lasst Euch von uns verführen... **ZUTATEN**

- 2 frische Kohlrabi
- 1 Handvoll frischer Bärlauch
- 4 EL Apfelessig
- 4 EL Chiemgauer Salat&Co-Würzöl
- 1 TL Honig
- 50 g Sonnenblumenkerne
- 1/2 kleiner Apfel
- Alpen-Steinsalz oder Chiemgauer Frühlings-Salz, Pfeffer

UND SO GELINGT'S:

1. Kohlrabi schälen und mit einem Hobel in feine Scheiben hobeln und auf 4 Teller fächerartig anrichten
2. Bärlauch fein schneiden, Apfel in sehr kleine Stücke schneiden und beides auf die Kohlrabifächer verteilen
3. Öl, Essig und Honig kräftig verrühren, mit Salz und Pfeffer würzen und auf das Kohlrabicarpaccio träufeln.
4. Sonnenblumenkerne in einer Pfanne ohne Fett bei milder Hitze goldbraun rösten und auf die Teller verteilen.

1 - 2 - 3 - fertig! Lasst es Euch schmecken!