

## Rezept

# Gemüse-Carpaccio mit Ziegenkäse

Ein Rezept von Gemüse-Carpaccio mit Ziegenkäse, am 28.06.2026

## Zutaten

<b>1</b> junger Kohlrabi (ca. 250 g)	<b>2</b> Möhren (ca. 150 g)
<b>150 g</b> Radieschen	<b>30 g</b> Rucola
<b>2 EL</b> Apfelessig	<b>5 EL</b> Gemüsebrühe
Salz	Pfeffer
<b>½ TL</b> mittelscharfer Senf	<b>4 EL</b> Olivenöl
<b>15 g</b> geschroteter Gold-Leinsamen	<b>2</b> Ziegenfrischkäsetaler (à ca. 40 g)

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 2 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 405 kcal, 35 g F, 12 g EW, 9 g KH

## Zubereitung

1. Kohlrabi, Möhren und Radieschen putzen und schälen bzw. waschen. Kohlrabi halbieren und quer in sehr dünne Scheiben hobeln oder schneiden. Möhren und Radieschen ebenfalls in sehr dünne Scheiben schneiden. Rucola verlesen, waschen und trocken schleudern, dabei grobe Stiele entfernen.
2. Für das Dressing Essig mit Brühe, Salz, Pfeffer, Senf und 3 EL Öl gründlich verrühren. Kohlrabi, Möhren und Radieschen vorsichtig mischen und auf Tellern leicht überlappend verteilen, den Rucola daraufsetzen und mit dem Dressing beträufeln.
3. Den Leinsamen auf einen Teller geben. Die Käsetaler rundum mit dem übrigen Öl bestreichen und im Leinsamen wenden. Zum Servieren auf das Carpaccio setzen.