Rezept

Gemüse-Carpaccio

Ein Rezept von Gemüse-Carpaccio, am 30.05.2025

Zutaten

- **2 EL** gehackte Haselnusskerne
- **2** Möhren
- **4 EL** Obst- oder Apfelessig
- Pfeffer
- **2** Schalotten
- **1** junger Kohlrabi
- **3** Riesenchampignons oder 150 g Kräuterseitlinge
- Salz
- **je 3 EL** Raps- und Olivenöl
- **1 Handvoll** Kerbel oder Petersilienblätter

Rezeptinfos

Portionsgröße ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN 30 MIN. | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 280 kcal

Zubereitung

1. Die Nüsse in einer Pfanne ohne Fett anrösten und abkühlen lassen. Den Kohlrabi und die Möhren putzen, schälen und in sehr dünne Scheiben hobeln oder schneiden. Die Pilze putzen, abreiben und ebenfalls in feine Scheiben schneiden. Kohlrabi, Möhren und Pilze auf vier Tellern verteilen.

2. Essig mit Salz und Pfeffer verrühren. Beide Ölsorten nach und nach mit dem Schneebesen unterrühren. Die Schalotten schälen, fein würfeln und untermischen. Die Vinaigrette über Pilze und Gemüse träufeln, Nüsse darüberstreuen. Kerbel oder Petersilie waschen, trocken tupfen und ebenfalls über das Carpaccio streuen.