

Rezept

Kohlrabi-Carpaccio mit Brotchips

Ein Rezept von Kohlrabi-Carpaccio mit Brotchips, am 19.04.2024

Zutaten

- | | |
|----------------------------|----------------------------|
| 2-3 Kohlrabiknollen | 1 kleine Bio-Orange |
| 3 EL Kürbiskernöl | Salz |
| Pfeffer | 2 EL Kürbiskerne |
| 2 Baguettebrötchen | 2 EL Olivenöl |

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 2 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 385 kcal

Zubereitung

- 1.** Kohlrabi schälen, zarte Blättchen beiseitelegen. Die Knollen in hauchdünne Scheiben schneiden oder hobeln, auf Tellern auslegen.

- 2.** Die Orange heiß abwaschen und abtrocknen. Etwas Orangenschale in feinen Spänen abziehen, den Saft auspressen und mit Kürbiskernöl, Salz und Pfeffer verquirlen. Alles über die Kohlrabischeiben träufeln. Kürbiskerne und Kohlrabigrün aufstreuen.

- 3.** Die Brötchen in ganz dünne Scheiben schneiden, halbieren und in einer breiten beschichteten Pfanne im heißen Öl knusprig rösten. Zum Carpaccio geben.