

Gemüse bringt's

Die Gemüsebox im Abonnement

Kohlrabi-Carpaccio

Zutaten: 2 Kohlrabi, 75 g Mayonaise, 30 g grober Senf, schwarzer Pfeffer aus der Mühle, Salz, 4 Scheiben Brot, 2 Knobizehen

Zubereitung: Die Kohlrabi schälen, in dünne Scheiben schneiden und in Salzwasser 5-8 Minuten bissfest garen und abschrecken. Auf 4 großen Tellern ausbreiten. Aus Mayonaise, Senf, Salz und Pfeffer eine Marinade bereiten und die Kohlrabi damit bestreichen. Das Brot toasten oder in der Pfanne kross rösten. Die Knobizehen pellen, damit über das Brot rubbeln und dieses zum Carpaccio servieren.

Guten Appetit wünscht Ihr **Gemüse bringt's** -Team

www.gemuese-bringts.com, Tel. 02525-2560 (Telefonzeiten Di. und Do. 9 - 12 Uhr)