



Kohlrabi -Carpaccio

Man nehme für 4 Portionen:

2 kleine Kohlrabi
1 Zitrone
ein paar Thymianzweige
80 g Pecorino
4 EL Olivenöl
Fleur de Sel
schwarzen Pfeffer

- Kohlrabi schälen und evtl. halbieren
- Von der Zitrone die Schale dünn abreiben
- Thymianblättchen von den Zweigen zupfen und mit dem Zitronenabrieb vermischen

Kohlrabi mit einem Gemüsehobel in dünne Scheiben schneiden und überlappend auf 4 Tellern anrichten. Pecorino hobeln und darauf verteilen. Die Mischung aus Thymian und Zitronenabrieb darüber streuen. Olivenöl darauf träufeln. Mit Fleur de Sel und grob gemahlenem schwarzen Pfeffer würzen.