



## Kohlrabi-Carpaccio

Man nehme für 4 Portionen:

2 kleine oder 1 großen Kohlrabi	schälen und quaderförmig zurechtschneiden
1 Zitrone	Schale abreiben
ein paar Thymianzweige	Blättchen abzupfen und mit dem Abrieb der Zitronenschale mischen
80 g Parmesan	hobeln
Olivenöl	
Fleur de Sel	
schwarzen Pfeffer aus der Mühle	

- Kohlrabi mit einem Gemüsehobel in dünne Scheiben schneiden und auf 4 Tellern dekorativ auslegen. Parmesan darauf verteilen, dann die Thymian-Zitronenabrieb-Mischung. Mit Olivenöl beträufeln. Fleur de Sel und schwarzen Pfeffer darüber geben.

Dazu gibt es Riesling.