

## **Kohlrabi-Carpaccio mit Kürbiskernen**

für 4 Portionen

2 Kohlrabi (á ca. 350 g)

Salz

Zucker

2 Schalotten

1/2 Bund Schnittlauch

2 TL körniger Senf

2 EL Weißweinessig

1 EL Honig

4 EL Rapsöl

Pfeffer

1/2 „Beet“ Gartenkresse

40 g Kürbiskerne

2 EL Kürbiskernöl

Kohlrabi putzen, schälen und in 1 mm dünne Scheiben hobeln. Die Kohlrabischeiben mit 2-3 Prisen Salz und Zucker mischen und ca 20 Minuten ziehen lassen.

Schalotten fein würfeln, Schnittlauch in feine Röllchen schneiden. Beides mit Senf, Essig, Honig und Rapsöl in einer Schüssel verrühren, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Kresse vom Beet schneiden.

Die Kürbiskerne in einer Pfanne ohne Fett anrösten.

Die Kohlrabischeiben mit Küchenpapier trockentupfen und mit dem Senf-Dressing mischen.

Kohlrabi auf Tellern anrichten, Kürbiskerne darüber streuen, mit dem Kürbiskernöl beträufeln und mit Kresse bestreuen.