

Kohlrabi-Carpaccio mit Birne und Blauschimmelkäse

Zutaten (für 3 Personen):

- 2 Kohlrabi
- 1 Birne
- 6 EL Leinöl
- 3 EL Honig
- 6 TL Apfelessig
- 2 TL Dijon-Senf
- 10 ml Wasser
- 1 Schale Kresse
- 80 g Blauschimmelkäse

Den Kohlrabi sowie die Birne schälen und hauchdünn hobeln. Leinöl, Honig, Essig, Senf und Wasser zu einer Marinade verrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Kresse vom Beet schneiden.

Birne und Kohlrabi gefächert auf Tellern anrichten. Die Marinade darauf verteilen. Den Schimmelkäse mit der Hand zerbröseln und über das Carpaccio verteilen. Mit Kresse garnieren.

Sendung/Quelle: Familien-Kochduell

Sendetermin: 14.01.2023

Koch/Köchin: Selina Freitag

Weitere Rezepte und Tipps auf: www.ndr.de/kochen