

Gemüse-Carpaccio

Für 2 Personen:

1/2 grosse Gurke	1 grosse Karotte	1 gekochte Rote Bete
1 kleinr Kohlrabi	100 ml Öl	2 Zitronen
1/2 Bund Schnittlauch	1 handvoll Parmesan	1 Msp. Salz
1 Msp. Pfeffer		

Die verschiedenen Gemüsesorten mithilfe eines Gemüsehobels dünn schneiden, auf einem Teller verteilen und kräftig mit Salz und Pfeffer würzen.

Olivenöl in einem Topf erhitzen und wenn es heiß ist, mit einem Löffel über das Gemüse geben, damit es leicht gart.

Danach Zitronensaft drüber geben.

Zum Abschluss Parmesan darüber reiben und mit Schnittlauch bestreuen.

Steffen Henssler am 05. Juli 2020