

Kohlrabi Carpaccio mit Ofen-Schinken

06.Dezember 2023

Zubereitungszeit: 25 Minuten

Menge: 4 Portionen

Zutaten

Für den Kohlrabi:

1 großer Kohlrabi { entspricht 500 g }

¼ Bund Petersilie

4 EL Olivenöl

2 TL Balsamicoessig

Etwas Salz & Pfeffer

Für die Garnitur:

200g Traditions-Beinschinken

150 g Kohlsprossen

3 EL Olivenöl

2 TL Balsamicoessig

2 TL Honig

Etwas Salz & Pfeffer

Etwas Olivenöl

Für das Topping:

Etwas Rucola

Frische Petersilie

Zubereitung

Den Kohlrabi waschen, schälen und in sehr feine Scheiben hobeln. Die Petersilie waschen, trocknen und fein hacken. Den Kohlrabi mit Olivenöl, Balsamicoessig, Petersilie sowie Salz und Pfeffer marinieren.

Die Kohlsprossen waschen, putzen und mit Olivenöl, Balsamicoessig, Honig sowie Salz und Pfeffer marinieren. Die Kohlsprossen im vorgeheizten Backofen bei 180°C Heißluft für 20 - 25 Minuten knusprig backen. Den Traditions-Beinschinken mit etwas Olivenöl beträufeln und im vorgeheizten Backofen bei 180°C Heißluft für rund 15 Minuten mit den Kohlsprossen mitbacken.

Die Kohlrabi-Scheiben auf Tellern auflegen, mit den gebackenen Kohlsprossen und dem knusprigen Schinken anrichten und mit Rucola und frischer Petersilie garnieren.

