



# Kohlräbli-Carpaccio

Quelle: FFF © (Flavio's Fine Food)

**LEVEL** easy

**ZEITBEDARF** ca. 20 Minuten

**VEGGIE**

## Zutaten (4 Personen):

1 zartes Kohlräbli, mittelgross  
1 kleinere Fleischtomate  
Olivenöl, extra vergine  
Fleur de Sel  
Schwarzer Pfeffer aus der Mühle  
Zitronensaft  
Aceto balsamico

AUMATT  
LADE

## Zubereitung:

- Kohlräbli rüsten, alle harten Stellen entfernen. Halbieren und in möglichst dünne Scheiben schneiden.
- Tomate schälen und entkernen. Grob hacken und mit Salz, Olivenöl sowie einigen Tropfen Aceto balsamico würzen.
- Platte mit Olivenöl auspinseln und lagenweise mit den Kohlräbli-Scheiben belegen. Jede Lage salzen, pfeffern sowie mit Olivenöl und einigen Tropfen Zitronensaft bestreichen.
- Am Schluss gehackte Tomaten über das Carpaccio streuen.