

# WOCHENREZEPT

## Kohlrabi Carpaccio (4 Personen)

2	Junge Kohlrabi
200ml	Olivenöl
1	Zitrone - davon der Saft
1 EL	Thymian getrocknet oder frisch
1 EL	Oregano getrocknet oder frisch
1 kleine	rote Peperoncini
1 EL	Sesam
	Salz, Pfeffer
1	Knoblauchzehe
$\frac{1}{2}$ TL	Schwarzkümmel
optional	Granatapfelkerne



1. Kohlrabi waschen, schälen und auf einer Raffel in feine Scheiben hobeln, dann auf einem Teller auslegen
2. Die Knoblauchzehe fein hacken, die Peperoncini entkernen und in feine Ringe schneiden
3. Olivenöl, Zitronensaft, Thymian, Oregano sowie Salz und Pfeffer zu einem Dressing verrühren
4. Sesam in einer kleinen Pfanne trocken anrösten
5. Das Dressing über die Kohlrabischeiben verteilen und mit dem gerösteten Sesam und Schwarzkümmel servieren. Granatapfelkerne darüberstreuen