

Kochen**Von Sabrina Dürr****Montag, den 22.05.2023****Mairübchen-Kohlrabi-Carpaccio****Zutaten**

3	Mairübchen
2	Kohlrabi
1 Bund	Radieschen
5 EL	Olivenöl
2 EL	Weißweinessig
2 EL	Rotweinessig
Salz & Pfeffer	
Zucker	
nach Bedarf	Schnittlauch, (TK oder frisch)
100 g	Ziegenfrischkäse

Zubereitung

1. Mairübchen und Kohlrabi schälen und in dünne Scheiben hobeln bzw. sehr dünn schneiden. Radieschen ebenfalls in dünne Scheibchen hobeln/schneiden.
2. Mairübchenscheiben und Kohlrabischeiben in eine Schüssel geben, einsalzen und ein paar Minuten ziehen lassen.
3. Danach das gezogene Wasser abgießen und die Scheiben wie ein Carpaccio anrichten. Die beiden Essigsorten mit Zucker und etwas Salz verrühren, bis sich beides vollständig aufgelöst hat. Öl einrühren, damit eine Emulsion entsteht. Abschmecken.
4. Die Hälfte des Dressings über das Carpaccio geben. Die gehobelten Radieschenscheiben darüber verteilen. Den Rest der Vinaigrette darüber geben.
5. Mit Schnittlauch und etwas zerbröseltem Ziegenfrischkäse bestreuen und schwarzen Pfeffer darüber mahlen.