

## Kohlrabi-Carpaccio \*



3 zarte Kohlrabi	schälen, in sehr dünne Scheibeb schneiden und fächerförmig auf einer Platte anrichten.
1 Zitrone	auspressen, darüber träufeln
3 EL Olivenöl	darüber träufeln
½ Bund Schnittlauch	klein schneiden und damit bestreuen
Salz, Pfeffer	würzen
30g Provolone (ital. Hartkäse)	dünne Scheibchen abhobeln, verteilen
4 Scheiben Parmaschinken	dekorativ auf dem Carpaccio anrichten

*Guten Appetit!*

\* aus „Apotheken Umschau“ 5/2013 S. 84