



Das aktuelle Rezept:

Liebe MKC-Freunde,

Frühling lässt sein blaues Band wieder flattern durch die Lüfte.....

Naja, das blaue Band lässt noch auf sich warten.

Aber hier haben wir ein Rezept für euch, das vielleicht schon mal ein bisschen Frühling in die Küche und auf den Speiseplan bringt.

Diese Vorspeise steht auf dem Menüplan unseres kommenden Mai-Kochabends.

Gefunden haben wir es auf der Internet-Seite [Maria, es schmeckt mir](#).

Sommerfrisches Kohlrabi-Carpaccio mit Parmesan

Zutaten

(für 4 Personen)

1-2 Stück Kohlrabi - ca. 300 g
 die inneren kleinen Blättchen davon -
 grob gehackt
 2 EL Pinienkerne - trocken geröstet
 alternativ passen auch Walnuskerne
 30 g Parmesan, gehobelt
 etwas Schnittlauch

Für das Dressing

2 El. Olivenöl - oder Walnussöl
 2 El. weißer Balsamico od. Weißweinessig
 1 Tl. Honig oder Agavendicksaft
 1 Tl. mittelscharfer Senf - z.B. Dijon
 Meersalz und Pfeffer aus der Mühle



