

# Carpaccio ähnlicher Kohlrabi-Apfel Salat mit Haselnüssen

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 8
- **Vorbereitungszeit:** 15m
- **Zubereitungszeit:** 10m
- **Fertig in** 25m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '25', 'cook_time' : '10m', 'prep_time' : '15m', 'servings' : '8', 'yield' : '' });
```

Etwas für den warmen Sommerabend oder das Grillfest, „frisch - schmackig“, perfekt zu einem kühlen Glas trockenem Weißwein.

## Zutaten

- 1 kleines Baguette
- 4 absolut junge, holzfreie Kohlrabi
- 2 Cox - Orange Apfel
- 80 g Haselnüsse in Blättern
- Für die Gorgonzola - Crossini:
- 150 g milder Gorgonzola
- 1 kleines Baguette in Scheiben
- Für den Dressing:
- 2 El Honig
- 4 El Apfelessig
- 8 El Olivenöl
- ½ Bund frischen Schnittlauch in Röllchen
- 1 Prise Salz, frisch gemahlener Pfeffer

## Zubereitungsart

### Schritt1

Die Vorbereitungen:

### Schritt2

Die Dressingzutaten zu einer herzhaften, geschmackvollen Marinade verrühren. Die Haselnüsse ohne Fett in einer kleinen Stiepfanne hellbraun rösten.

### **Schritt3**

Die Baguettescheiben mit dem Gorgonzola bestreichen, im Ofen bei 220° ca. 4 min. backen.

### **Schritt4**

Die Kohlrabi schälen und in möglichst dünne Scheiben schneiden, etwas einsalzen, durchziehen lassen.

### **Schritt5**

Ebenso die entkernten, ungeschälten Äpfel in dünne Scheiben schneiden.

### **Schritt6**

Anrichtevorschlag:

### **Schritt7**

Nunmehr die Kohlrabi - und Apfelscheiben gleichmäßig, „Carpaccio - ähnlich“ anrichten und mit der Vinaigrette beträufeln oder mit einem Küchenpinsel einstreichen.

### **Schritt8**

Mit den gerösteten Haselnüssen bestreuen und mit den

### **Schritt9**

Gorgonzola - Crossini servieren.

**Rezeptart:** Salatrezepte **Tags:** äpfel, haselnüsse, kohlrabi

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/carpaccio-aehnlicher-kohlrabi-äpfel-salat-mit-haselnuessen/>