



**farmgoodies**  
So entsteht das Gute

## **RAUCHFISCHSALAT AUF KOHLRABI-CARPACCIO**

Erstellt am 16.06.2021

Dieses leckere Rezept von "Nana's Cooking Corner and more" ist eine erfrischende Vor- und Hauptspeise für jeden Anlass. Super lecker und einfach zum nachkochen! 🍴



- | Zutaten:  | Zubereitung:   |
|---|--|
| <ul style="list-style-type: none"><li>• 50g Räucherfisch</li></ul>          | Kohlrabi in ca. 5-7 hauchdünne Scheiben schneiden Als Carpaccio auf einem Teller platzieren.                         |
| <ul style="list-style-type: none"><li>• 20g Birne (nicht zu süß)</li></ul>  | Kohlrabi, Birne und Räucherfisch in kleine Würfel schneiden, diese mit Zitrone und Farmgoodies Leinöl marinieren,.   |
| <ul style="list-style-type: none"><li>• 1 Kohlrabi</li></ul>                | Ein kleines Salatnest auf dem Carpaccio bereiten und ebenfalls auf gleiche Weise beträufeln.                         |
| <ul style="list-style-type: none"><li>• kleiner Bund Blattsalat</li></ul>   | Den Räucherfischsalat mit Chilisalz und Pfeffer abschmecken und in das Nest setzen. Am besten mit Weißbrot genießen. |
| <ul style="list-style-type: none"><li>• 1/2 Zitrone</li></ul>               |  |
| <ul style="list-style-type: none"><li>• 3-4 EL Farmgoodies Leinöl</li></ul> | Ein kleiner Schuss Leinöl obendrüber ist lecker und man kann das Weißbrot prima darin tunken.                        |
| <ul style="list-style-type: none"><li>• Chilisalz</li></ul>                 |  |
- Foto und Rezept von "NaNa's Cooking Corner and more"

2026 © All Rights Reserved