



Kohlrab carpaccio mit Rucolapesto und Beeren

Zutaten (2 Portionen)

- 1 kleine Knolle Kohlrabi (ca. 300 g)
- 4 TL Rucola Pesto
- 4 TL Balsamicoessig weiß
- 1 Handvoll karamellierte Walnüsse
- 1 Handvoll Beeren aus dem Garten
- Kräuter und essbare Blüten als Deko



Zubereitung

Kohlrabi schälen und mit einem scharfen Messer oder mit einem Hobel in sehr dünne, ca. 1 mm dicke Scheiben schneiden und die Scheiben wie Blütenblätter auf Tellern auslegen.

Das Rucolapesto mit Balsamicoessig verrühren, evtl. etwas Wasser hinzufügen und auf das Kohlrab carpaccio träufeln. Die karamellisierten Walnüsse, Beeren und Blüten und Kräuter auf dem Carpaccio verteilen. Evtl mit etwas Pfeffer bestreuen.

Tipps:

- Rezept für das Rucolapesto findet ihr unter meinen Rezepten.
- Nüsse in der Pfanne karamellisieren: Wasser mit Zucker aufkochen bis der Zucker anfängt leicht zu bräunen, Walnüsse dazugeben, Hitze reduzieren und unter ständigem Rühren im Karamell wälzen bis sich ein schöner Karamellüberzug gebildet hat. Aus der Pfannen nehmen und auf einem Backpapier einzeln verteilt auskühlen lassen.