

Sommer-Gemüse, Kohlrabi süß-sauer, Rauchig-Frisches

Für 4 Personen

Für den Kohlrabisalat:

2 mittelgroße Kohlrabi (600 g)	5 Zweige Dill	$\frac{1}{2}$ TL Salz
2 EL Walnussöl	3 $\frac{1}{2}$ EL Fruchtessig	1 $\frac{1}{2}$ EL Ahornsirup

Für das Gemüse:

500 g kleine, gekochte Kartoffeln	1 große rote Paprika	1 gelber Zucchini (200 g)
1 grüner Zucchini (150 g)	3 kleine Mairüben (250 g)	6 Zweige Rosmarin
2 frische Lorbeerblätter	3 EL Pflanzenöl	$\frac{3}{4}$ EL Ahornsirup
1 TL Salz		

Für den Erbsenstampf:

80 g Räuchertofu	2 TL Pflanzenöl	400 g blanchierte Erbsen
3 EL Sojasahne	$\frac{1}{2}$ kleine Zitrone (Saft)	1 Lauchzwiebel
6 Blätter Minze	Salz	schwarzer Pfeffer
Meersalz		

Kohlrabi schälen und in sehr feine Scheiben hobeln. Dill abbrausen, trocken schütteln, fein hacken und mit den übrigen Salatzutaten unter den Kohlrabi mischen. Salat ziehen lassen.

Backofen auf 200 Grad Umluft vorheizen (Ober-/Unterhitze: 220 Grad/Gasherd: Stufe 4).

Ein Backblech mit Backpapier auslegen. Kartoffeln gründlich unter fließendem Wasser abbürsten, längs halbieren und auf dem Blech verteilen.

Das restliche Gemüse und die Kräuter waschen und trockenschütteln. Die Paprika in 8 gleichgroße Streifen schneiden. Zucchini längs vierteln bzw. sechsteln und noch einmal quer halbieren. Blätter von den Mairüben abschneiden, dabei ca. 1 cm der Blattansätze stehen lassen. Die Rüben in 3 cm breite Spalten schneiden. Das Gemüse auf dem Blech verteilen.

Rosmarin und Lorbeer fein hacken und mit Öl, Sirup oder Zucker und 1 TL Salz mischen. Die Marinade über das Gemüse träufeln. Im heißen Backofen ca. 25 Min. goldbraun backen.

In der Zwischenzeit den Räuchertofu in sehr feine Würfel schneiden. 2 TL Öl in einer Pfanne erhitzen, Tofuwürfel darin knusprig anbraten.

Erbsen, Sojasahne und Zitronensaft mit dem Pürierstab zu Erbsenstampf verarbeiten. Lauchzwiebel und Minzblätter putzen, bzw. abbrausen, abtropfen lassen und fein hacken. Mit den Tofuwürfeln unter den Erbsenstampf heben. Mit schwarzem Pfeffer aus der Mühle und Salz abschmecken.

Kohlrabi-Salat nochmals abschmecken. Das Gemüse auf 4 Teller verteilen, Erbsenstampf und Kohlrabisalat zugeben und servieren.

Nicole Just am 11. Juli 2016