

Walnuss-Kräuterseitling-Pesto mit mariniertem Kohlrabi

Für zwei Personen

Für das Pesto:

150 g Kräuterseitlinge	60 g Walnüsse	60 g Parmesan
100 ml Olivenöl	80 ml Sonnenblumenöl	Olivenöl
Meersalz	Pfeffer	

Für den Kohlrabi:

$\frac{1}{2}$ Kohlrabi	Apfelessig	1 EL Olivenöl
Salz	Pfeffer	

Für die Garnitur:

Feldsalat

Für das Pesto:

Die Pilze putzen, sechs Stück zur Seite legen, die anderen in kleine Würfel schneiden und in einer Pfanne mit Öl anbraten. Walnüsse in einer Pfanne ohne Fett rösten. Parmesan reiben.

Im Multi-Zerkleinerer die Walnüsse, Pilze, Parmesan und das Öl zu einem Pesto mixen. Die sechs Pilze in einer Pfanne mit Öl braten.

Mit Fleur de Sel und Pfeffer abschmecken.

Für den Kohlrabi:

Kohlrabi schälen und auf einer Aufschnittmaschine in hauchdünne Scheiben schneiden. Mit Olivenöl, Apfelessig, Salz und Pfeffer vermengen.

Für die Garnitur:

Feldsalat waschen und trockenschleudern. Im Rest der Marinade vom Kohlrabi tränken. Als Garnitur verwenden.

Nelson Müller am 01. September 2022