



Kohlrabispaghetti an rotem Pesto

Rezepte vom LAISEACKER



Zutatenliste (4 Portionen):

2 Kohlrabi (groß), 2 EL getrocknete Tomatenstücke, 60 ml Gemüsebrühe, 3 EL Cashewbruch, 1 EL Tomatenmark, 3 EL Parmesan gerieben, 1 Knoblauchzehe, 1 TL Thymian, 1 TL Oregano, 3 EL Olivenöl, 1 Prise Salz, 5 Blätter Rucola

Zubereitung:

1. Die getrockneten Tomaten für 10 Minuten in der Brühe einweichen.
2. Kohlrabi schälen und mit einem Spiralschneider / Gemüse Schneider in Spaghetti Form schneiden.
3. Für das Pesto folgendes zu den eingeweichten Tomaten hinzufügen: Tomatenmark, Knoblauchzehe, Parmesan, Thymian, Oregano, Öl und Salz. Alles pürieren bzw. mixen bis ein cremiges Pesto entsteht, ggf. noch weiteres Öl hinzufügen.
4. Die Kohlrabispiralen für 2-3 Minuten in Salzwasser garen und abgießen.
5. Rucola waschen und trocken schütteln, dann in grobe Stücke schneiden und über die Kohlrabispaghetti mit Pesto streuen.

Viele weitere tolle Rezeptideen
finden Sie auf www.laiseacker.de

www.laiseacker.de

Guten Appetit

