Nah&Frisch



Kneipp Verlag Wien | Professional

Kohlrabiravioli

Griaß di Rezepte | Frühling | Gemüse | Vegetarisch

Zubereitung **Schwierigkeit:** ●●●○○

Für die Ravioli den Kohlrabi schälen und in 2 bis 3 mm dicke Scheiben schneiden. Die Scheiben 6 Minuten über Dunst garen oder 2 bis 3 Minuten in kochendem Salzwasser blanchieren.

Der Kohlrabi sollte weich, aber noch fest sein! Achtung: Vorsichtig mit den Scheiben umgehen, sodass sie ganz bleiben. Die Scheiben eiskalt abschrecken! Zwecks der Optik mit einem runden Ausstecher oder Dessertring Kreise ausstechen (Reste z. B. als Suppeneinlage verwenden).

Für die Fülle Kartoffeln und Pastinaken schälen, klein würfeln und in kochendem Salzwasser ca. 8 Minuten garkochen, pürieren, mit dem Kokosrahm glatt rühren und mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken. Auf die Hälfte der Scheiben jeweils mittig 1 EL Püree geben, mit den übrigen Scheiben bedecken und die Ravioli an den Rändern gut andrücken. Mit Pesto und einem Hauch Olivenöl anrichten.

Zutaten

ZUTATEN 2–4 PERSONEN
2 Kohlrabi
300 g Kartoffeln, mehlige Sorte
120 g Pastinaken
2 EL Kokosrahm (das Dicke von der Milch)
Salz und Pfeffer aus der Mühle
Muskatnuss, frisch gerieben
Olivenöl zum Beträufeln
Pesto, z. B. Walnuss- oder Kürbiskernpesto
Olivenöl