

## Kohlrabiravioli

### 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, mehlig  
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