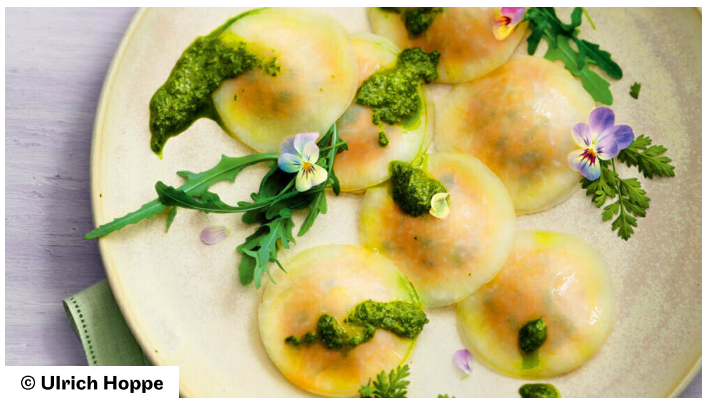



Rezept

Kohlrabi-Ravioli mit sommerlichem Kräuterpesto




© Ulrich Hoppe

Info

 **40 Min.**
Gesamtzeit

+ Zeit zum Ziehen: 5-6
Stunden

 mittel

 **515 kcal**
Kilokalorien

11 g
Eiweiß

47 g
Fett

14 g
Kohlenhydrate

Zutaten für - 4 + Portionen

2 **Kohlrabi** groß

190 ml **Olivenöl**

Salz

Pfeffer

4 **Knoblauchzehen** frisch gepresst

2 **Paprika** klein, rot

2 **Zitronen** Abrieb + 1-2 EL Saft

1 Tasse **Sesam** evtl. auch etwas mehr

Paprikapulver

1,5 Bund **Petersilie**

40 g **Hanfsamen** geschält, alternativ gemischte Kräuter

1 **Orange** Saft + 2 EL für die Ravioli

0,5 **Chili-Schote** scharf, klein gehackt, nach Bedarf

Zubereitung

1. Kohlrabi mit Küchenhobel in hauchdünnes Carpaccio hobeln und 5-6 Stunden in 150 ml Olivenöl, Salz, 2 frisch gepresste Knoblauchzehen und 2 EL Orangensaft einlegen.
2. Paprika, 3 EL Öl, 1-2 EL Zitronensaft, 1 Knoblauchzehe, 1 TL Salz und Pfeffer im Mixer flüssig pürieren. Dann Sesam dazugeben und mit einem Stampfer weiter pürieren, bis die Paprikamasse abbindet. Mit Paprikapulver und 1/2 Bund frisch gehackter Petersilie servieren.
3. Petersilie, Hanfsamen oder Kräuter, Knoblauchzehe, 1/2 TL Salz, abgeriebene Schale von 2 Zitronen, Saft von 1 Orange und Chili-Schote in der Küchenmaschine mit einem s-förmigen Schneidmesser zerkleinern. In einem Glas mit 2 EL Olivenöl bedecken.
4. Auf jedes Carpaccio-Rund mittig 1 TL des Hummus geben und mit einem weiteren Rund zu einem Ravioli verschließen.
5. Pro Person 5 oder 7 Ravioli mit dem Pesto anrichten. Nach Belieben mit frischen Kräutern, essbaren Blüten, etwas Postelein oder Rucola dekorieren.

Tipp

Für einen ganz besonderen Touch kann man auch Wildkräuter zum Kräuter-Hanf-Pesto geben