



REZEPT DER WOCHE

Mairüben-Carpaccio

Zutaten

2-3 Mairüben
1 Bund Radieschen
1 Frühlingszwiebel oder 1 Bund Schnittlauch
3 EL Olivenöl, kaltgepresst
2 EL Balsamico-Essig
1 EL Zitronensaft
½ TL Honig
Pfeffer

Grün von 1 Bund Mairüben
Grün von 1 Bund Radieschen
4 Knoblauchzehen oder Grün von jungem Knoblauch
200g Olivenöl
Salz, Pfeffer
1 Handvoll Walnuskerne, ggf. andere Kerne / Nüsse
Saft von 1 Zitrone
100g Parmesan, gerieben

Zubereitung

Die Mairüben und Radieschen vom Grün trennen. Mairüben schälen, Radieschen waschen. Beides in dünne Scheiben hobeln oder sehr dünn schneiden. Auf einem flachen Teller anrichten. Frühlingszwiebeln bzw. Schnittlauch in kleine Röllchen schneiden und auf die Mairüben und Radieschen geben.

Olivenöl, Balsamico, Zitronensaft, Honig und Pfeffer zu einem Dressing verrühren und über das Gemüse geben.

Aus dem Grün von Mairüben und Radieschen nun ein Pesto herstellen. Dafür vom Mairübengrün die Stiele abschneiden. Grün von Mairüben und Radieschen waschen und gut abtropfen. Anschließend hacken und in eine Schüssel geben. Knoblauchzehen oder Grün von jungem Knoblauch ebenfalls hacken und in die Schüssel geben.

Walnüsse und ggf. weitere Kerne oder Nüsse in der Pfanne anrösten. Anschließend mit in die Schüssel geben. Olivenöl und Zitronensaft hinzugeben und alles mit einem Pürierstab vermischen. Den geriebenen Parmesan hinzugeben und ebenfalls mit vermischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Das Pesto als Aufstrich auf eine Scheibe Brot geben und zusammen mit dem Carpaccio genießen.

Guten Appetit!