

Rezept

Kohlrabi-Ravioli mit Thymian-Frischkäse, Erbsencreme und Haselnüssen

Ein Rezept von Kohlrabi-Ravioli mit Thymian-Frischkäse, Erbsencreme und Haselnüssen, am 03.05.2024

Zutaten

Für die Kohlrabi-Ravioli

1 Kohlrabi	Salz
150 g pflanzlicher Frischkäse	1-2 EL Pflanzendrink
ca. 10 Zweige Thymian	

Für die Erbsencreme

1 TL Natron	Salz
300 g TK-Erbesen	3-4 EL neutrales Öl
1 Spritzer Zitronensaft	Pfeffer

Außerdem

50 g Haselnusskerne	ca. 50 g Erbsensprossen und/oder essbare Blüten
----------------------------	--

Rezeptinfos

Portionsgröße 4 | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 285 kcal, 26 g F, 8 g EW, 11 g KH

Zubereitung

Kohlrabi-Ravioli, Schritt 1

1. Die Kohlrabi schälen, dabei möglichst rund lassen. Mit einem Gemüsehobel oder der Brotmaschine in 12-16 sehr feine Scheiben schneiden. Die Scheiben nebeneinander auf ein Backblech legen. Leicht salzen und mindestens 30 Min. ziehen lassen - das Salz macht sie weich und formbar.

2. Inzwischen den Frischkäse mit dem Pflanzendrink cremig rühren. Die Thymianblättchen von den Zweigen zupfen, fein hacken und unter den Frischkäse rühren. Mit Salz abschmecken.

Erbsencreme

3. In einem Topf Wasser mit Natron und etwas Salz aufkochen und die Erbsen darin 3-4 Min. blanchieren. In ein Sieb abgießen und kalt abschrecken.
4. Die Erbsen, Öl, Zitronensaftkonzentrat, Salz und Pfeffer in einem hohen Rührbecher mit dem Stabmixer fein pürieren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Kohlrabi-Ravioli, Schritt 2

5. Auf die Kohlrabischeiben je 1-2 TL Thymian-Frischkäse geben und zu Halbmonden zusammenklappen, dabei die Ränder vorsichtig andrücken.
-

Außerdem

6. Die Haselnüsse in einer Pfanne ohne Öl rösten, abkühlen lassen und gegeneinanderreiben, so dass sich die braunen Häutchen ablösen. Die Nüsse grob hacken.
-

Anrichten

7. Die Erbsencreme kreisförmig auf den Tellern verteilen und je 3-4 Ravioli darauflegen. Mit den Haselnüssen bestreuen. Nach Belieben mit Erbsensprossen und/oder essbaren Blüten dekorieren.