

# Mozzarella mit Grünkohlpesto und Chioggia-Rübe

---

## 1/3 Mozzarella

---

Dauer: Mittel    Kategorie: Vorspeisen und Salate Vegetarisch    Saison: Ganzjährig    Für: 1 Personen

---



### Zutaten

.....  
400 G            Mozzarella  
.....

**Verfasst von:** Johann Binder

### Zubereitung

1.    Rüben mit dem Pesto und Mozzarella anrichten.

### Info

# Mozzarella mit Grünkohlpesto und Chioggia-Rübe

## 2/3 Pesto

Dauer: Mittel    Kategorie: Vorspeisen und Salate Vegetarisch    Saison: Ganzjährig    Für: 1 Personen



### Zutaten

200 ML	Olivenöl
400 G	Grünkohl
120 G	Sonnenblumenkerne
2	Knoblauchzehen
	Salz
	Pfeffer

**Verfasst von:** Johann Binder

### Zubereitung

1. Alle Zutaten bei niedriger Stufe im Standmixer mixen.

Nicht zu lange mixen, damit das Pesto noch kleine Stückchen hat.

# Mozzarella mit Grünkohlpesto und Chioggia-Rübe

## 3/3 Rüben

Dauer: Mittel    Kategorie: Vorspeisen und Salate Vegetarisch    Saison: Ganzjährig    Für: 1 Personen



### Zutaten

4	Chioggia-Rüben
200 ML	Essig
200 ML	Wasser
2 EL	Dattelsirup oder Honig
	Salz
	Pfefferkörner
	Lorbeerblatt

**Verfasst von:** Johann Binder

### Zubereitung

1. Für den Sud zum Einlegen, Wasser, Essig und Dattelsirup in einem kleinen Topf aufkochen und die restlichen Gewürze begeben.
2. Die Rübe in Wasser weich kochen und noch heiß schälen.
3. Anschließend in dünne Scheiben schneiden und in den heißen Sud einlegen.
4. Am besten sollte die Rübe mit dem Sud in einem Glas, luftdicht verschlossen 2 bis 3 Tage kühl gelagert werden.