

# KOHLRABI PESTO PAD

**SCHWIERIGKEITSGRAD:** ●●○○○  
**ZUBEREITUNGSZEIT:** 20 min.

## ZUTATEN FÜR 2 PERSONEN:

1 Fungi Pad  
2 Kohlrabis  
2 Scheiben altes Brot  
2 EL Pesto (Basilikum)  
30 g Parmesan  
Olivenöl  
Saft einer Zitrone & Schale  
Salz & Pfeffer



## ZUBEREITUNG:

1. Den Kohlrabi zuerst in Scheiben und dann in 0,5 cm dicke Streifen schneiden
2. Die Kohlrabi Streifen salzen & beiseitestellen
3. Nach 10 Minuten müsste der Kohlrabi weich werden und kann mit 2EL Olivenöl und Zitronensaft mariniert werden
4. Das Brot in Olivenöl scharf anbraten und auf Küchenpapier abtropfen lassen
5. Das Pad in Stücke schneiden und in derselben Pfanne anbraten
6. Die Pfanne von der Hitze nehmen und 2 Esslöffel Pesto zum Pad hinzugeben und schwenken
7. Den Kohlrabi Salat auf dem Teller anrichten
8. Zum Abschluss das Brot und Pad hinzufügen und mit Parmesan bestreuen