

GEPUFFTER KNOLLESELLERIE MIT VEGAN PESTO



GEBRAUCHTE BRESC PRODUKTE



Bresc Vegan pesto 450g

ZUTATEN

10 

- 3 Knollensellerie
- verschiedene Gemüsesorten, z. B. Mini-Rüben
- 3 Portions Bimi
- Veganes Pesto von Bresc
- Tempuramehl
- Kurort rot
- Kresse

ZUBEREITUNG

Den Knollensellerie säubern und im Ofen bei 160° C etwa 1,5 Stunden lang rösten.

Das Grünzeug kurz schälen, waschen und blanchieren, so dass es mindestens bissfest ist. Den Tempurateig zubereiten und nach Geschmack würzen. Sobald der Knollensellerie gepufft und gar ist, in die gewünschte Form schneiden und einen Teller vorbereiten. Das Gemüse durch den Tempurateig ziehen und frittieren.

Den Knollensellerie auf dem Teller anrichten und das Vegane Pesto als Dressing über das Ganze geben. Nach Belieben garnieren, z. B. mit Kresse.