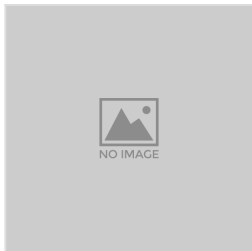


## KNOLLESELLERIE-CARPACCIO MIT BRESC VEGAN PESTO



### GEBRAUCHE BRESC PRODUKTE



Bresc Vegan pesto 450g

### ZUTATEN



5 Staudensellerien  
30 Kirschtomaten, halbiert  
120 g Kapern  
100 g Pinienkerne  
100 g Rucola  
150 g Bresc Veganes Pesto  
120 g Olivenöl

### ZUBEREITUNG

Den Knollensellerie mit einer Mandoline in hauchdünne Scheiben schneiden. Dachspitze auf große Schalen verteilen. Mit Olivenöl beträufeln. Mit Kapern, Kirschtomaten, Pinienkernen und Rucola garnieren. Das vegane Pesto darüber geben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.