



Dauer: //\ittel
Kategorie: Vorspeisen und Salate Vegetarisch
Saison: Ganzjährig
Für: 1 Personen
Verfasst von: Johann Binder

# Zutaten

Mozzarella		
400 G	Mozzarella	
Pesto		
200 ML	Olivenöl	
400 G	Grünkohl	
120 G	Sonnenblumenkerne	
2	Knoblauchzehen	

 $\mathsf{Salz}$ 

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

## Zubereitung

#### Mozzarella

1. Rüben mit dem Pesto und Mozzarella anrichten.

#### Pesto

1. Alle Zutaten bei niedriger Stufe im Standmixer mixen.

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

### Rüben

- 1. Für den Sud zum Einlegen, Wasser, Essig und Dattelsirup in einem kleinen Topf aufkochen und die restlichen Gewürze beigeben.
- 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.