

## Geschmorter Kohlrabi mit bunten Kartoffeln und Petersilienschaum

### Kartoffel-Risotto:

- Kartoffel, in feine Würfel schneiden
- Süßkartoffeln, in feine Würfel schneiden
- Zwiebeln, in Würfel schneiden
- Knoblauch, geschnitten
- Gemüsebrühe
- Weißwein
- Noilly Prat
- Veganer Parmesan
- Veganer Kräuterfrischkäse
- Vegane Butter
- Petersilie frisch, gehackt
- Salz und Pfeffer



### Zubereitung:

Zwiebeln, Knoblauch, Kartoffeln und Süßkartoffeln anbraten. Mit Wein und Noilly Prat ablöschen. Mit Gemüsebrühe auffüllen und al dente kochen.

Mit veganem Parmesan, Frischkäse und veganer Butter verfeinern. Mit Salz, Pfeffer und gehackter Petersilie abschmecken (falls vorhanden, Kohlrabiblätter verwenden).

### Steckrübenkohl:

- Kohlrabi, grob schälen, in dicke Scheiben schneiden
- Öl
- Muskatnuss
- Gemüsebrühe
- Salz und Pfeffer

### Zubereitung:

Kohlrabi mit Salz, Pfeffer und Muskatnusspulver würzen. Den gewürzten Kohlrabi in Alufolie einwickeln und im Ofen 50 Min. bei 160° schmoren.

Den Kohlrabi in Öl anbraten und mit Gemüsebrühe ablöschen.

### Petersilienschaum:

- Frische Petersilie, im Ganzen gehackt
- Zwiebeln, in Würfel schneiden
- Sojamilch
- Maisstärke
- ½ Esslöffel Sojalecithin, vegan
- Salz und Pfeffer

### Zubereitung:

Petersilie blanchieren und mit Eiswasser abkühlen. In Paco Jet Becher drücken. Wieder einfrieren und "paconisieren".

Zwiebeln anschwitzen und mit Sojamilch ablöschen, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Mit Speisestärke binden. 1-2 Esslöffel Petersilienpüree und ½ Esslöffel Sojalecithin zugeben und aufmischen.

### Garnieren:

Mit Kresse und einigen Scheiben Radieschen dekorieren. (Alle Komponenten wie auf dem Bild anrichten)