Knollensellerie-Carpaccio mit Bresc Vegan Pesto



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.

Gebrauchte bresc Produkte



Bresc Vegan pesto 450g

Bresc BV Jakobsstaf 6 4251 LW Werkendam The Netherlands T. +31 (0) 183 200 000