

Tatar vom Wurzelgemüse auf Karottencreme mit Pink Lady und Oregano - Senf



Zubereitungszeit: **max. 30 Minuten**

Für **2 Personen**

Zutaten

- 2 orange Karotten
- 6-7 violette Karotten
- 1/2 Sellerieknolle
- 1 Kohlrabi
- 1 Pink Lady
- 3 EL Senf
- 2 TL Oregano
- Salz, Pfeffer, Tabasco, Worcestershiresauce und Balsamicoessig

Zubereitung

1. Die violetten Karotten schälen und in Salzwasser kochen lassen, pürieren und abschmecken
2. Die orangen Karotten, die Sellerieknolle und den Kohlrabi in kleine Würfel schneiden und bissfest kochen lassen
3. Den Senf in eine Schüssel geben, mit dem Oregano vermengen und abschmecken
4. Pink Lady in Spalten schneiden
5. Teller anrichten und servieren

Tipps

Die verschiedenen Gemüsearten jeweils einzeln kochen, da sie unterschiedliche Kochzeiten haben.

Bilddokumentation





Rückverfolgbarkeit des Gemüses:

- Karotten: vom Garten von meinen Großeltern
- Sellerieknolle: Bauer aus der Umgebung
- Kohlrabi: Bauer aus der Umgebung

Die Karotte: wird auch als Möhre bezeichnet, und gehört zu der Familie der Pfahlwurzel

Die Sellerieknolle: gehört zu der Familie der Knollen

Der Kohlrabi: wird auch deutsche Rübe genannt und gehört zu der Familie des Kohlgemüses

