

# Käsebrot mit Grünkohl Pesto & karamellisierten Möhren



## Zutaten

1 Landbrot  
1 Pck. Küstenjunge von MILRAM

### Für die Möhren:

2 EL Butter  
1 rote Zwiebel  
1 Knoblauchzehe  
4 Mohrrüben  
2 EL brauner Zucker  
1 TL Salz

1 handvoll Petersilie

40 g gehackte Walnüsse

Außerdem: 100 g Champignons (nach Belieben)

### Für das Pesto:

80 g gehackte Walnüsse  
200 g Grünkohl  
1 handvoll Petersilie  
1 Knoblauchzehe  
80 g Parmesan  
250 ml Olivenöl  
Salz & Pfeffer

## So wird's gemacht:

Zunächst das Pesto vorbereiten. Hierfür die Walnüsse leicht rösten. Grünkohl waschen und leicht auseinanderzupfen. Petersilie, Walnüsse, Knoblauch und 100 ml Olivenöl zum Grünkohl geben und alles fein pürieren. Den restlichen Parmesan sowie Olivenöl hinzugeben, gut verrühren, mit Salz und Pfeffer abschmecken und ziehen lassen.

Die Mohrrüben schälen, in 0,5 cm dicke Scheiben schneiden und nach Belieben mit einem Herzausstecher Herzen ausstechen. Zwiebel in Ringe schneiden, Knoblauchzehe fein hacken. Petersilie fein hacken.

Butter in einer Pfanne schmelzen. Zwiebel, Knoblauch, Mohrrüben und Walnüsse hinzugeben und von allen Seiten leicht bräunen. Den Zucker darüber streuen und karamellisieren lassen. Zum Schluss die Petersilie einrühren. Wer möchte kann noch Champignon-Scheiben hinzugeben und mitbraten.

Das Brot in Scheiben schneiden, mit Grünkohl-Pesto bestreichen, darauf eine Scheibe Käse legen und mit den karamellisierten Mohrrüben servieren.

Nach Belieben kurz im Ofen backen bei 180 °C Umluft bis der Käse geschmolzen ist.



<https://knusperstuebchen.net/>