

## **Kohlrabi-Trüffel-Röschen**

2 größere Kohlrabi  
1 Glas Trüffelsauce  
1 Trüffelknolle ca. 20g

für die Vinaigrette:

1 Schalotte, fein gewürfelt  
25 ml Verjus (oder weißen Balsamico)  
100 ml Olivenöl (mild)  
Salz

Kohlrabi schälen, in sehr dünne Scheiben schneiden, kurz blanchieren, mit kaltem Wasser abschrecken und abtropfen lassen.

Für die Vinaigrette Schalotte in Olivenöl leicht anschwitzen, mit Verjus ablöschen, vom Herd nehmen und mit Olivenöl mischen. Über die Kohlrabischeiben gießen und gut vermischen, etwas ziehen lassen.

In 4 gleich große Portionen teilen.  
Scheiben schuppenartig zu Bahnen legen mit Trüffelpaste bestreichen, mit Trüffelscheiben belegen und vorsichtig aufrollen, senkrecht anrichten.