

# BLATT BIS WURZEL RÜEBLI (V)

Personen: 4

Zubereitungszeit: 35 Minuten

## ZUTATEN

**1 kg** Rübli mit Kraut  
**10 g** Meersalz  
**2 EL** Olivenöl  
Bunter Pfeffer aus der Mühle

### Für das Pesto:

**100 g** Rüblikraut  
**200 ml** Rapsöl  
½ Zitrone  
Salz und Pfeffer aus der Mühle

## ZUBEREITUNG

Den Backofen auf 180 Grad vorheizen. Das Rüblikraut von den Karotten entfernen und für das Rübli-Pesto aufheben. Die Karotten gründlich waschen (nicht schälen), längs halbieren, mit Salz, Pfeffer und Olivenöl vermischen und ein mit Backpapier belegtes Blech geben. Im Ofen für 20–25 Minuten backen.

In der Zwischenzeit das Rüblikraut waschen, die Zitrone auspressen und gemeinsam mit dem Rapsöl fein pürieren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Karotten auf vier Bento Boxen verteilen und mit etwas Pesto beträufeln. Das restliche Rüblikraut-Pesto in ein Schraubglas füllen und mit Olivenöl bedeckt im Kühlschrank oder Tiefkühler aufbewahren.

