

Panierter Blumenkohl mit Kräuterdip

dazu frischer Salat mit Buttermilch-Zitronen-Dressing

Vegetarisch | unter 650 Kalorien | Viel Gemüse | 30 – 40 Minuten • 581 kcal • Tag 3 kochen



Blumenkohl



kleine Salatgurke



Tomate



Salatmischung



Knoblauchzehe



Petersilie glatt



Schnittlauch



Buttermilch-Zitronen-Dressing



Sahnejoghurt



Mayonnaise



Worcester Sauce



Panko-Mehl



Gewürzmischung „Hello Paprika“

Los geht's

Wasche Gemüse und Kräuter ab.

Basiszutaten aus Deiner Küche*

Öl*, Salz*, Pfeffer*

Kochutensilien

1 Backblech mit Backpapier, 1 kleine Schüssel,
1 Knoblauchpresse und 2 große Schüsseln

Zutaten 2 – 4 Personen

	2P	3P	4P
Blumenkohl DE PL	1	1	2
kleine Salatgurke	1	2	2
Tomate NL ES BE PL MA	1	2	2
Salatmischung	50 g	75 g	100 g
Knoblauchzehe ES	1	1	1
Petersilie glatt/Schnittlauch	10 g	10 g	10 g
Buttermilch-Zitronen-Dressing 7 8 9	50 ml	75 ml**	100 ml
Sahnejoghurt 7	100 g	150 g	200 g
Mayonnaise 8 9	50 g	75 g	100 g
Worcester Sauce	8 ml	8 ml	16 ml
Panko-Mehl 13 15	50 g	75 g**	100 g
Gewürzmischung „Hello Paprika“	6 g	10 g	12 g

**Beachte die benötigte Menge. Die gelieferte Menge in Deiner Box weicht hiervon ab und es bleibt etwas übrig

Durchschnittliche Nährwerte pro

(Berechnet auf Grundlage der angegebenen Ausgangszutaten.)

	100 g	Portion (ca. 600 g)
Brennwert	406 kJ/97 kcal	2431 kJ/581 kcal
Fett	6,59 g	39,47 g
– davon ges. Fettsäuren	1,13 g	6,77 g
Kohlenhydrate	6,63 g	39,72 g
– davon Zucker	2,46 g	14,71 g
Eiweiß	2,48 g	14,84 g
Salz	0,334 g	2,002 g

Bitte beachte, dass die Nährwertangaben auf der Rezeptkarte aufgrund natürlicher Schwankungen und kurzfristiger Produktänderungen abweichen können. Maßgeblich sind allein die Nährwertinformationen auf den Produktverpackungen.

Allergene: **7** Milch (einschließlich Laktose) **8** Eier **9** Senf **13** Glutenhaltiges Getreide **15** Weizen

(Bitte beachte weitere Informationen zu Allergenen und möglichen Spuren von Allergenen auf der Zutatenverpackung!)

Ursprungsländer: **NL:** Niederlande **ES:** Spanien **BE:** Belgien **PL:** Polen **MA:** Marokko



1 Kleine Vorbereitung

Heize den Backofen auf 220 °C Ober-/Unterhitze (200 °C Umluft) vor.

Blumenkohl in mundgerechte **Röschen** teilen.

Knoblauch abziehen und in eine große Schüssel pressen.

Mayonnaise, „Hello Paprika“ und 1 EL [1,5 EL | 2 EL] **Öl*** dazugeben und vermengen. **Blumenkohlröschen** mit der gewürzten **Mayonnaise** gründlich vermengen, sodass diese vollständig benetzt sind.



2 Blumenkohl backen

Mit einer Flasche o. Ä. das **Panko-Mehl** in der Packung etwas feiner zerdrücken.

Panko-Mehl zum **Blumenkohl** in die große Schüssel geben und alles vorsichtig und gründlich vermengen.

Panierte **Blumenkohlröschen** auf einem mit Backpapier belegten Backblech verteilen, mit 1 EL [1,5 EL | 2 EL] **Öl*** beträufeln und im vorgeheizten Ofen 20 – 22 Min. goldbraun backen, bis sie innen weich genug sind.

Währenddessen mit dem Rezept fortfahren.



3 Für den Dip

Petersilienblätter fein hacken.

Schnittlauch in feine Röllchen schneiden.

In einer kleinen Schüssel **Joghurt**, gehackte **Petersilie**, **Schnittlauchröllchen** und **Worcester Sauce** miteinander vermengen und mit **Salz*** und **Pfeffer*** abschmecken. **Dip** bis zum Anrichten beiseitestellen.



4 Gemüse schneiden

Gurke längs halbieren und in 0,5 cm Halbmonde schneiden.

Tomate in 2 cm Würfel schneiden.



5 Salat marinieren

In einer zweiten großen Schüssel **Gurkenhalbmonde**, **Tomaten** und **Salatmischung** vorsichtig zusammen mit dem **Buttermilch-Zitronen-Dressing** vermengen.



6 Anrichten

Gebackenen **Blumenkohl**, **Salat** und **Dip** nebeneinander auf Tellern anrichten.

Guten Appetit!

Für mehr Essensfreu(n)de:

Lade Deine Freunde jetzt mit einem frischen Einstiegsrabatt von mind. 54,99 € ein!
<http://www.hellofresh.de/freunde>

