

# Abfahrt! Zitronige Frischcremepiste gesäumt von Tannenbaum-Kartoffeln & Speck-Rosenkohl

30 – 40 Minuten • 919 kcal • Tag 3 kochen

42



Bacon (Streifen)



Kartoffeln (Drillinge)



Rosenkohl



Blattsalatsmischung



Apfel



Zwiebel



Rosmarinzwieg



Zitrone, gewachst



Frischcreme



Walnüsse



mittelscharfer Senf



- Ohne künstliche Farbstoffe
- Ohne künstliche Aromen
- Ohne hinzugefügte Glutamate

# Los geht's

Wasche das Gemüse ab.

## \*Basiszutaten aus Deiner Küche

Olivenöl\*, Honig\*, Salz\*, Pfeffer\*

## Kochutensilien

1 Backblech mit Backpapier, 1 Gemüsereibe, 1 große Schüssel, 1 großer Topf, 1 Sieb und 1 kleine Schüssel

## Zutaten 2 – 4 Personen

	2P	3P	4P
Bacon (Streifen)	100 g	180 g	200 g
Kartoffeln (Drillinge)	400 g	600 g	800 g
Rosenkohl	300 g	450 g	600 g
Blattsalatsmischung	50 g	75 g	100 g
Apfel <b>BE</b>	1	1	2
Zwiebel <b>DE   NL   EG</b>	1	1	2
Rosmarinzweig	10 g	20 g	20 g
Zitrone, gewachst <b>ES   ZA   AR</b>	1	1	2
<b>TR   CL   EG</b>			
Frischecreme <b>7)</b>	200 g	350 g	400 g
Walnüsse <b>24)</b>	20 g	40 g	40 g
mittelscharfer Senf <b>9)</b>	10 ml	20 ml	20 ml

\*\*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. 750 g)
Brennwert	513 kJ/123 kcal	3846 kJ/919 kcal
Fett	8,1 g	61,1 g
– davon ges. Fettsäuren	3,3 g	25,1 g
Kohlenhydrate	8,3 g	62,1 g
– davon Zucker	8,2 g	61,6 g
Eiweiß	3,7 g	27,5 g
Salz	0,36 g	2,68 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) **9)** Senf **24)** Walnüsse

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

**Ursprungsländer:** **DE:** Deutschland **NL:** Niederlande **BE:** Belgien

**ES:** Spanien **ZA:** Südafrika **AR:** Argentinien **TR:** Türkei **CL:** Chile **EG:** Ägypten



## Für die Tannenbaum-Kartoffeln

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

Erhitze reichlich **Wasser** im Wasserkocher.

Die Hälfte des **Rosmarinzweigs** mit einer Schere in 1 cm Stücke schneiden. Restliche **Rosmarinblätter** abzupfen und fein hacken.

**Drillinge** längs halbieren, auf einem mit Backpapier belegtem Backblech verteilen, mit 1 EL [1,5 EL | 2 EL] **Olivenöl\***, gehacktem **Rosmarin**, **Salz\*** und **Pfeffer\*** vermengen und im Ofen 25 – 30 Min. goldbraun backen.



## Für den Salat

**Apfel** grob reiben.

**Walnüsse** für 5 Min. mit auf das Backblech geben.

In einer großen Schüssel **Senf**, **Soft** von 1 [1 | 2] **Zitronenviertel**, 1 TL [1,5 TL | 2 TL] **Honig\***, 1 EL [1,5 EL | 2 EL] **Olivenöl\***, **Salz\*** und **Pfeffer\*** zu einem **Dressing** verrühren.

**Apfel** und **Salat** zugeben und noch nicht vermengen.



## Für die Frischecremepiste

**Zitrone** heiß abwaschen und 1 TL [1,5 TL | 2 TL] der Schale abreiben. **Zitrone** vierteln.

In einer kleinen Schüssel **Frischecreme**, **Soft** von 1 [1 | 2] **Zitronenviertel**, **Zitronenschale**, 1 TL [1,5 TL | 2 TL] **Honig\***, 1 EL [1,5 EL | 2 EL] **Olivenöl\***, **Salz\*** und **Pfeffer\*** glatt verrühren.



## Rosenkohl anbraten

Den großen Topf aus Schritt 3 erhitzen. **Bacon** und **Zwiebel** darin 2 – 3 Min. anschwitzen. **Rosenkohl** zugeben und 1 weitere Min. anschwitzen. Mit **Pfeffer\*** abschmecken.



## Für den Rosenkohl

In einen großen Topf reichlich heißes **Wasser\*** füllen, **salzen\*** und aufkochen.

Die äußeren Blätter der **Rosenkohlröschen** entfernen und **Rosenkohl** halbieren.

**Zwiebel** halbieren und fein würfeln.

**Rosenkohl** in den großen Topf geben und 7 – 8 Min. garen. Danach durch ein Sieb abgießen.



## Anrichten

**Salat** mit dem **Dressing** vermengen, in kleinen Schüsseln anrichten und mit **Walnüssen** toppen.

Abgeschnittene **Rosmarinzweige** in die Rückseite der **Kartoffeln** stecken.

Die **Frischecremepiste** auf der Mitte eines flachen Tellers verteilen und mit der Rückseite eines Löffels verstreichen. Den **Speck-Rosenkohl** neben der **Frischecremepiste** verteilen.

**Tannenbaumkartoffeln** auf der **Piste** anrichten und genießen.

Guten Appetit!