

Panierter Blumenkohl mit Kräuterdip und Karotten-Apfel-Salat

unter 650 Kalorien Vegetarisch Viel Gemüse 30 – 40 Minuten • 626 kcal • Tag 3 kochen

21



Blumenkohl



Karotte



Apfel



Blattsalatsmischung



Knoblauchzehe



Petersilie glatt



Schnittlauch



Buttermilch-
Zitronen-Dressing



Mayonnaise



Worcester Sauce



Gewürzmischung
„Hello Paprika“



Sahnejoghurt, Bio



Semmelbrösel



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

Los geht's

Wasche Gemüse, Obst und Kräuter ab.

*Basiszutaten aus Deiner Küche

Salz*, Pfeffer*, Öl*, Weißweinessig*

Kochutensilien

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

Zutaten 2 – 4 Personen

	2P	3P	4P
Blumenkohl DE NL ES	1	1	2
Karotte DE NL ES IL	1	2	2
Apfel DE NL IT	1	2	2
Blattsaladmischung	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
Mayonnaise 8 9	50 g	75 g	100 g
Worcester Sauce 11	8 ml	8 ml	16 ml
Gewürzmischung „Hello Paprika“	6 g	10 g	12 g
Sahnejoghurt, Bio 7	100 g	150 g	200 g
Semmelbrösel 15	50 g**	75 g**	100 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. 610 g)
Brennwert	427 kJ/102 kcal	2621 kJ/626 kcal
Fett	6,4 g	39 g
– davon ges. Fettsäuren	1,1 g	7 g
Kohlenhydrate	8,7 g	53,6 g
– davon Zucker	4,6 g	28 g
Eiweiß	2,2 g	13,6 g
Salz	0,32 g	1,98 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 **11** Soja **15** Weizen

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

Ursprungsländer: **DE:** Deutschland **NL:** Niederlande **ES:** Spanien **IL:** Israel **IT:** Italien



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

Die Hälfte [drei Viertel | gesamte] **Semmelbrösel** 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

Karotte nach Belieben schälen und grob raspeln.

Apfel vierteln, entkernen und in 0,5 cm Würfel schneiden.



5 Salat marinieren

In einer zweiten großen Schüssel **Apfelwürfel**, **Karotten** und **Saladmischung** vorsichtig zusammen mit dem **Buttermilch-Zitronen-Dressing** vermengen. Mit **Salz***, **Pfeffer*** und **Weißweinessig*** abschmecken.



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>

