

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

30 – 40 Minuten • 919 kcal • Tag 3 kochen



Bacon (Streifen)



Kartoffeln (Drillinge)



Rosenkohl



Blattsalatmischung



Apfel



Zwiebel



Rosmarinzwieg



Zitrone, gewachst



Frischcreme



Walnüsse



mittelscharfer Senf



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 BE	1	1	2
Zwiebel DE NL EG	1	1	2
Rosmarinzweig	10 g	20 g	20 g
Zitrone, gewachst ES ZA AR	1	1	2
TR CL EG			
Frischcreme 7)	200 g	350 g	400 g
Walnüsse 24)	20 g	40 g	40 g
mittelscharfer Senf 9)	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.

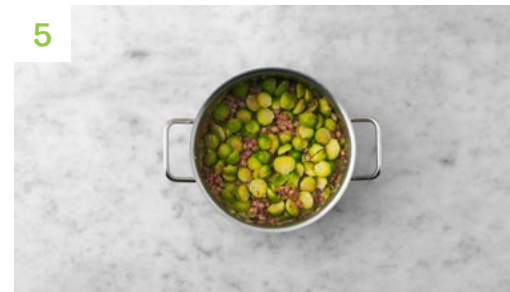
Apfel und **Salat** zugeben und noch nicht vermengen.



Für die Frischcremepiste

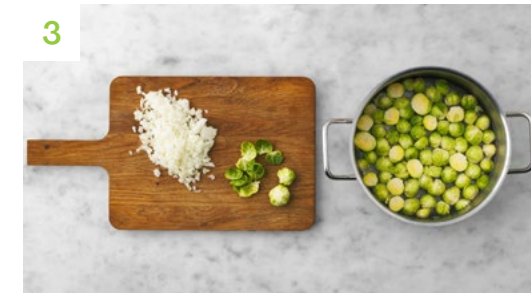
Zitrone heiß abwaschen und 1 TL [1,5 TL | 2 TL] der Schale abreiben. **Zitrone** vierteln.

In einer kleinen Schüssel **Frischcreme**, **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 **Frischcremepiste** auf der Mitte eines flachen Tellers verteilen und mit der Rückseite eines Löffels verstreichen. Den **Speck-Rosenkohl** neben der **Frischcremepiste** verteilen.

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

Guten Appetit!