

Panierter Blumenkohl mit Kräuterdip dazu frischer Salat mit Buttermilch-Zitronen-Dressing

Vegetarisch | unter 650 Kalorien | Viel Gemüse | Thermomix hilft • 594 kcal • Tag 3 kochen

21



Blumenkohl



Gurke



Tomate



Panko-Mehl



Gewürzmischung
„Hello Paprika“



Mayonnaise



Knoblauchzehe



Sahnejoghurt



Petersilie glatt



Schnittlauch



Worcester Sauce



Salatmischung



Buttermilch-Zitronen-
Dressing



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

Los geht's

Wasche Gemüse und Kräuter ab.

Basiszutaten

Öl*, Salz*, Pfeffer*

Kochutensilien

Thermomix®, 2 große Schüsseln,
1 Backblech mit Backpapier und 1 kleine Schüssel

Zutaten 2 – 4 Personen

	2P	3P	4P
Blumenkohl FR	1	1	2
Gurke NL BE GR ES	1	1	2
Tomate NL ES MA	1	2	2
Panko-Mehl 15	50 g	75 g**	100 g
Gewürzmischung „Hello Paprika“	6 g	10 g	12 g
Mayonnaise 8 9	51 ml	68 ml	102 ml
Knoblauchzehe ES	1	1	1
Sahnejoghurt 7	100 g	150 g	200 g
Petersilie glatt/Schnittlauch	10 g	10 g	10 g
Worcester Sauce	8 ml	8 ml	16 ml
Salatmischung	50 g	75 g	100 g
Buttermilch-Zitronen-Dressing 7 8 9	50 ml	75 ml**	100 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. 680 g)
Brennwert	368 kJ/88 kcal	2485 kJ/594 kcal
Fett	6,08 g	41,00 g
- davon ges. Fettsäuren	1,17 g	7,88 g
Kohlenhydrate	5,78 g	38,97 g
- davon Zucker	2,64 g	17,84 g
Eiweiß	2,29 g	15,45 g
Salz	0,313 g	2,109 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 **15** Weizen

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

Ursprungsländer: **NL:** Niederlande **BE:** Belgien **GR:** Griechenland **ES:** Spanien **MA:** Marokko



Zu Beginn

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

Knoblauch abziehen, in den Mixtopf geben, **3 Sek./Stufe 8** zerkleinern und in eine große Schüssel umfüllen. **Mayonnaise, Gewürzmischung „Hello Paprika“** und 1 EL [1,5 EL | 2 EL] **Öl*** dazugeben und vermengen.

Blumenkohl in mundgerechte **Röschen** teilen und **Röschen** gründlich mit der gewürzten **Mayonnaise** vermengen, sodass diese vollständig benetzt sind.



Gemüse schneiden

Enden der **Gurke** entfernen. **Gurke** längs halbieren und die **Gurkenhälften** quer in 0,5 cm dicke Halbmonde schneiden.

Tomate halbieren, Strunk entfernen und **Tomatenhälften** in 2 cm große Würfel schneiden.



Blumenkohl backen

Panko-Mehl zum **Blumenkohl** in die große Schüssel zugeben und alles vorsichtig vermengen, sodass die **Röschen** vollständig mit **Panko-Mehl** ummantelt sind. Panierte **Blumenkohlröschen** auf einem mit Backpapier belegten Backblech verteilen, 1 EL [1,5 EL | 2 EL] **Öl*** darüber träufeln und im vorgeheizten Ofen für 20 – 22 Min. goldbraun backen, bis diese innen weich genug sind.

Währenddessen mit dem Rezept fortfahren.



Salat marinieren

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



Dip zubereiten

Petersilie und **Schnittlauch** in ca. 2 cm große Stücke schneiden, in den Mixtopf geben, **3 Sek./Stufe 8** zerkleinern und mit dem Spatel nach unten schieben. **Sahnejoghurt, Worcester Sauce** in den Mixtopf zugeben und **15 Sek./Stufe 3,5** vermengen. **Dip** in eine kleine Schüssel umfüllen und mit **Salz*** und **Pfeffer*** abschmecken.



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>

