

Rosenkohl-Kartoffel-Gratin

getopft mit Ziegenkäse-Crumble und Haselnüssen

Vegetarisch Thermomix kocht • 859 kcal • Tag 3 kochen

17



vorw. festk. Kartoffeln



Rosenkohl



würziger Reibekäse



Haselnüsse



Gewürzmischung
„Hello Muskat“



Zwiebel



Kochsahne



Rucola



Ziegenfrischkäse-
Crumble mit Honig



Gemüsebrühe



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

thermomix

35 [35 | 45] Min.

55 [55 | 65] Min.

Los geht's

Wasche das Gemüse ab.

Basiszutaten

Wasser*, Butter*, Mehl*, Olivenöl*, Salz*, Pfeffer*

Kochutensilien

Thermomix®, 2 kleine Schüsseln und 1 Auflaufform

Zutaten 2 – 4 Personen

	2P	3P	4P
vorw. festk. Kartoffeln	400 g	600 g	800 g
Rosenkohl	300 g	450 g	600 g
würziger Reibekäse 7)	50 g	75 g	100 g
Haselnüsse 23)	10 g	20 g	20 g
Gewürzmischung „Hello Muskat“ 10)	5 g	7,5 g**	10 g
Zwiebel DE NL NZ	1	1	2
Kochsahne 7)	150 g	225 g**	300 g
Rucola	50 g	75 g	100 g
Ziegenfrischkäse-Crumble mit Honig 7)	100 g	200 g	200 g
Gemüsebrühe 10)	4 g	6 g	8 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. 700 g)
Brennwert	517 kJ/124 kcal	3594 kJ/859 kcal
Fett	7,89 g	54,83 g
– davon ges. Fettsäuren	4,67 g	32,46 g
Kohlenhydrate	8,36 g	58,04 g
– davon Zucker	2,47 g	17,15 g
Eiweiß	4,45 g	30,91 g
Salz	0,438 g	3,044 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) **10)** Sellerie **23)** Haselnüsse

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

Ursprungsländer: **DE:** Deutschland **NL:** Niederlande **NZ:** Neuseeland



Gemüse vorbereiten

Damit genügend Garschlitz frei bleiben, Rühraufsatz in den Varoma-Behälter legen. Gewaschene **Kartoffeln** nach Belieben schälen, in 0,5 cm dicke Scheiben schneiden und in den Varoma-Behälter geben. Varoma verschließen.

Einige Millimeter von den Strünken der **Rosenkohlröschen** abschneiden und lose Blätter entfernen. **Röschen** halbieren und in den Gareinsatz geben [evtl. **überstehende Rosenkohlröschen mit in den Varoma-Behälter geben.**]



Soße kochen

Kochsahne, 150 ml [225 ml | 300 ml] **Garflüssigkeit*** (evtl. mit **Wasser*** auffüllen), **Gemüsebrühe** und „**Hello Muskat**“ zugeben und **8 Min./100 °C/Stufe 2** kochen.

Danach die Hälfte vom **Ziegenkäse** zugeben und **10 Sek./Stufe 5–8** schrittweise ansteigend pürieren. **Soße** mit **Salz*** und **Pfeffer*** abschmecken.

Heize den Ofen auf Grillfunktion vor.



Dampfgaren

Haselnüsse in den Mixtopf geben, **4 Sek./Stufe 6** zerkleinern und in eine kleine Schüssel umfüllen.

500 g **Wasser*** in den Mixtopf geben, Gareinsatz einsetzen, Varoma aufsetzen und **24 Min./Varoma/Stufe 1** garen.

Währenddessen **Zwiebel** abziehen und halbieren. Varoma abnehmen und **Gemüse** ausdampfen lassen.

Mixtopf leeren, dabei die **Garflüssigkeit** auffangen.



Gratin backen

Kartoffeln und **Rosenkohl** in eine Auflaufform geben und **Käsesoße** darüber verteilen. **Auflauf mit Reibekäse, Haselnüssen** und restlichem **Ziegenkäse** toppen und im Ofen ca. 5 Min. grillen, bis die Oberfläche eine goldbraune Farbe bekommt.

Währenddessen für den **Salat Rucola** Blätter dritteln und in einer kleinen Schüssel mit 0,5 EL [0,75 EL | 1 EL] **Olivenöl***, **Salz*** und **Pfeffer*** marinieren.



Für die Soße

Zwiebel in den Mixtopf geben, **5 Sek./Stufe 5** zerkleinern und mit dem Spatel nach unten schieben.

30 g [45 g | 60 g] **Butter*** zugeben und **3 Min./120 °C/Stufe 1** dünsten. 2 EL [3 EL | 4 EL] **Mehl*** zugeben und **1 Min./100 °C/Stufe 2** erhitzen.

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



Anrichten

Gratin auf Teller verteilen und mit **Rucolasalat** toppen.

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>

