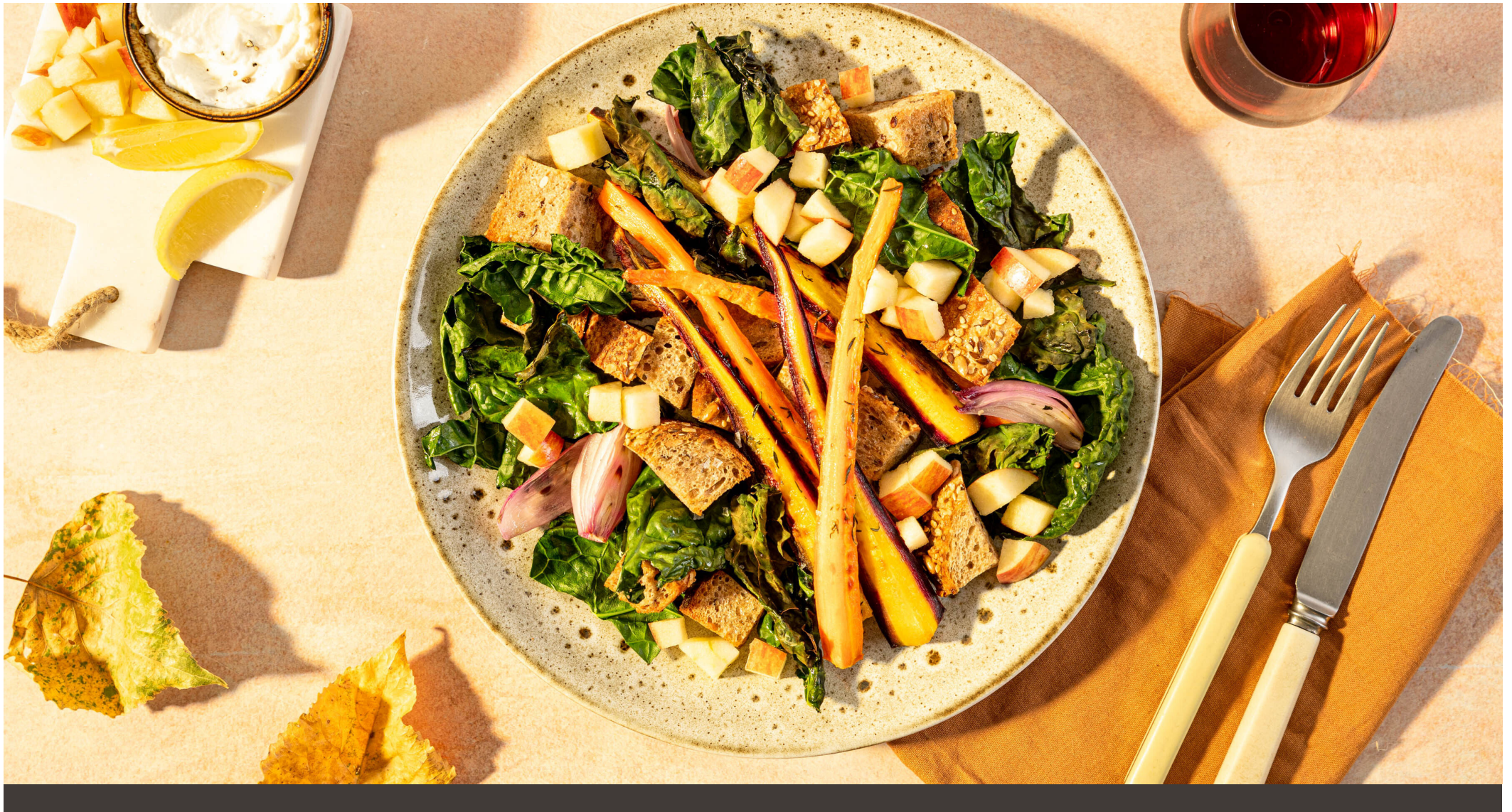




Grünkohl-Panzanella

mit Ziegenkäsecreme und Trüffelöl



ca. 50min



3-4 Personen

Wir haben dieses Gericht Panzanella genannt - in Anlehnung an den italienischen Brotsalat -, aber eigentlich ist es eine ganz besonders luxuriöse Version davon. Das liegt an den tollen Zutaten: Natürlich sind die typischen knusprigen Brotwürfel mit von der Partie, außerdem gerösteter Grünkohl, bunte Thymiankarotten und fruchtiger Apfel. Garniert wird mit einer herrlich aromatischen Ziegenkäsecreme und feinstem Trüffelöl.

Was du von uns bekommst

- 2 Karotten
- 2 lila Karotten
- 10g Thymian
- 2 unbehandelte Zitronen
- 2 Packungen Ziegenfrischkäse ²
- 2 Schalotten
- 2 Bund Grünkohl
- 4 Vollkornbaguettebrötchen ^{1,3}
- 2 Äpfel
- 2 Päckchen Trüffelöl

Was du zu Hause benötigst

- 2TL Honig
- Salz und Pfeffer
- Olivenöl

Küchenutensilien

- Backofen
- 2 Backbleche und Backpapier
- Küchenreibe
- Zitruspresse

Vergiss nicht, das Gemüse vor der Zubereitung gründlich zu waschen, insbesondere grünes Blattgemüse und Salate.

Allergene

Gluten (1), Milch (2), Sesamsamen (3). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion

Energie 821kcal, Fett 39.5g, Kohlenhydrate 88.1g, Eiweiß 26.0g



1. Karotten vorbereiten

Den Backofen auf 220°C (200°C Umluft) vorheizen. Die **Karotten** ggf. schälen und längs vierteln. Die **Thymianblättchen** von den Stängeln streifen. Die **Karotten** auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech mit dem **Thymian**, 2EL Olivenöl, ½TL Salz und 1 kräftigen Prise Pfeffer einreiben.



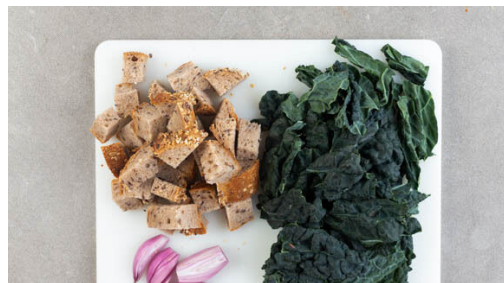
2. Karotten backen

Die **Karotten** im vorgeheizten Ofen in 20-25Min. goldbraun backen, dabei zur Hälfte der Zeit einmal wenden.



3. Käse verfeinern

Die **Zitronenschalen** fein abreiben, dann **1 Zitrone** halbieren und auspressen. Den **Ziegenfrischkäse** mit **2-3EL Zitronensaft**, **Zitronenabrieb** nach Geschmack, 2TL Honig sowie je 1 kräftigen Prise Salz und Pfeffer verfeinern.



4. Zutaten vorbereiten

Die **Schalotten** schälen und vierteln. Den **Grünkohl** in mundgerechte Stücke zupfen. Die **Brötchen** in ca. 2cm große Würfel schneiden.



5. Zutaten mitbacken

Die **Schalotten**, den **Grünkohl** und die **Brötchenwürfel** auf einem weiteren mit Backpapier ausgelegten Backblech mit 2EL Olivenöl und ½TL Salz vermengen und für die letzten 10-15Min. Garzeit der **Karotten** im Ofen mitbacken, bis die **Brötchenwürfel** goldbraun und knusprig sind.



6. Äpfel schneiden

Die **Äpfel** vierteln, entkernen und in ca. 1cm große Würfel schneiden. Die **übrige Zitrone** in 4 Spalten schneiden. Das geröstete **Gemüse** und die **Croûtons** auf Teller verteilen und mit den **Apfelstückchen** bestreuen. Mit dem **Ziegenkäse** garnieren, dann mit dem **Trüffelöl** beträufeln und servieren. Die **Zitronenspalten** dazu reichen.