



Special: Grünkohl-Panzanella

mit Ziegenkäsecreme und Trüffelöl



ca. 40min



2 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

- 1 Karotte
- 1 lila Karotte
- 5g Thymian
- 1 unbehandelte Zitrone
- 1 Packung Ziegenfrischkäse ⁷
- 1 Schalotte
- 1 Bund Grünkohl
- 2 rustikale Mehrkornbrötchen ¹
- 1 grüner Apfel
- 1 Päckchen Trüffelöl

Was du zu Hause benötigst

- 1TL 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 (7). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion

Energie 964kcal, Fett 57.1g, Kohlenhydrate 81.6g, Eiweiß 29.7g



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**, 1EL Olivenöl, 1 kräftigen Prise Salz und 1 Prise Pfeffer einreiben.



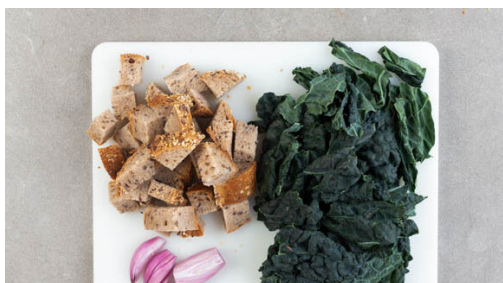
2. Karotten backen

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



3. Käse verfeinern

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



4. Zutaten vorbereiten

Die **Schalotte** 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 1EL Olivenöl und 1 kräftigen Prise Salz vermengen und für die letzten 10-15Min. Garzeit der **Karotten** im Ofen mitbacken, bis die **Brötchenwürfel** goldbraun und knusprig sind.



6. Apfel schneiden

Den **Apfel** vierteln, entkernen und in ca. 1cm große Würfel schneiden. Die **übrige Zitronenhälfte** in 2 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.