



Veggie-Schnitzel auf Blumenkohlpüree

mit Käse, dazu rauchige Tomatensauce



ca. 30min



4 Portionen

Der bescheidene Blumenkohl ist eine der beliebtesten Kohlsorten Europas – womöglich aufgrund seiner Vielseitigkeit –, dementsprechend hört er auf viele Namen, darunter so blumige Bezeichnungen wie „Käsekohl“. Und damit sind wir bei unserem heutigen Gericht, denn wir machen aus ihm ein herrlich cremiges Püree mit ... na? Richtig: Käse! Dazu passen knuspriges Veggie-Schnitzel und aromatische Tomatensauce wie der Kohl zum Kopf!

Was du von uns bekommst

- 2 kleine Blumenkohl
- 1 Pck. Kapern
- 500g Kirschtomaten
- 2 Knoblauchzehen
- 10g Basilikum
- 4 Bohnenschnitzel ^{1,2}
- 3 Stückchen Hartkäse ^{1,3}

Was du zu Hause benötigst

- Salz und Pfeffer
- Olivenöl
- Balsamicoessig ⁴

Küchenutensilien

- Backofen mit Grillfunktion
- Auflaufform
- großer Topf mit Deckel
- große Pfanne
- Stabmixer
- Küchenreibe
- Sieb

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

Allergene

Eier (1), Gluten (2), Milch (3), Schwefeldioxid und Sulphite (4). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion

Energie 465kcal, Fett 30.3g, Kohlenhydrate 23.2g, Eiweiß 22.3g



1. Blumenkohl vorbereiten

Den Ofen mit Grillfunktion oder Ober-/Unterhitze auf 250°C vorheizen. In einem großen Topf ausreichend gesalzenes Wasser für den **Blumenkohl** zum Kochen bringen. Den **Blumenkohl samt Strunk** grob in Röschen schneiden, ins kochende Wasser geben und abgedeckt in 13-15Min. weich kochen.



4. Schnitzel braten

Die **Bohnsenschnitzel** in einer großen Pfanne mit 2EL Olivenöl bei mittlerer bis starker Hitze auf jeder Seite 2-3Min. goldbraun anbraten.



2. Tomaten backen

Die **Kapern** in einem Sieb abtropfen lassen und mit den **Kirschtomaten** in einer Auflaufform mit je 2EL Olivenöl und Balsamicoessig und je 1 kräftigen Prise Salz und Pfeffer vermengen. Den **ungeschälten Knoblauch** dazugeben und alles im Ofen 9-11Min. rösten, dabei die **Tomaten** nach der Hälfte der Zeit mit einer Gabel leicht zerdrücken, damit sie **Saft** abgeben.



5. Püree zubereiten

Den **Blumenkohl** in ein Sieb abgießen, dabei ca. **1 Tasse Kochwasser** auffangen. Den **Blumenkohl** zurück in den Topf geben, den **Knoblauch** aus der Haut drücken und dazugeben. Alles mit einem Stabmixer fein pürieren, dabei ggf. löffelweise **Kochwasser** zugeben. Den **Käse** fein reiben und mit **2/3 des Basilikums** unter das **Püree** mengen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.



3. Basilikum schneiden

Die **Basilikumblätter** von den Stängeln zupfen und in dünne Streifen schneiden.



6. Anrichten und servieren

Das **Blumenkohlpuée** auf Teller verteilen und die **Bohnsenschnitzel** darauf anrichten. Mit den **Tomaten** und dem **restlichen Basilikum** garniert servieren.