



Weißkohlsteaks mit Chimichurri-Linsen

und Saure-Sahne-Knoblauch-Dip mit Koriander



30-40min



3-4 Personen

Hast du schon mal aus Weißkohl Steaks gebraten? Wir waren hin und weg, als unsere Köchin Anne mit diesem Knaller-Rezept unsere Testküche verzaubert hat! Zum gesunden Wintergemüse servierst du ebenfalls irrsinnig leckere grüne Linsen mit einer aromatischen Chimichurri-Sauce mit vielen frischen Kräutern, Haselnüssen und einem cremigen Dip.

- 400g grüne Linsen
- 1 Weißkohl
- 1 Päckchen mexikanische Gewürzmischung
- 25g blanchierte Haselnusskerne

15

- Energie 851kcal, Fett 40.3g,
Kohlenhydrate 85.5g, Eiweiß 30.7g



A top-down view of a meal featuring four halves of a cabbage. Two of the halves are filled with a mixture of ground meat, vegetables, and herbs, and are served on a white rectangular plate. The other two halves are empty, showing the internal structure of the cabbage. A small, round, white bowl with a brown rim contains a dark, thick dipping sauce. The background is a plain, light-colored surface.

A top-down view of a large metal colander filled with cooked lentils, with a small glass bowl of garnishes nearby.

Die **Crème fraîche** mit dem **Knoblauch**, dem **restlichen Koriander**, 2-3EL Wasser, **2-3 Prisen Gewürzmischung** sowie Salz und Pfeffer nach Geschmack glatt rühren. Die **Weißkohlsteaks** mit den **Chimichurri-Linsen** und dem **Dip** anrichten, mit den **restlichen Kräutern** und den **Haselnüssen** garnieren und servieren.