



Weißkohlsteaks mit Chimichurri-Linsen

und Saure-Sahne-Knoblauch-Dip mit Koriander



30-40min



2 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.

- 200g grüne Linsen
- 1 Weißkohl
- 1 Päckchen mexikanische Gewürzmischung
- 25g blanchierte Haselnusskerne

- Energie 952kcal, Fett 45.5g,
Kohlenhydrate 94.5g, Eiweiß 34.0g



A top-down view of four halves of a green cabbage, each filled with a light-colored, shredded filling (likely chicken or pork) and a dressing. The cabbage halves are arranged in a square pattern on a white cutting board. In the center of the board is a small, round, white ceramic bowl with a brown rim, containing a dark brown, thick dressing. The background is a solid grey surface.

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.