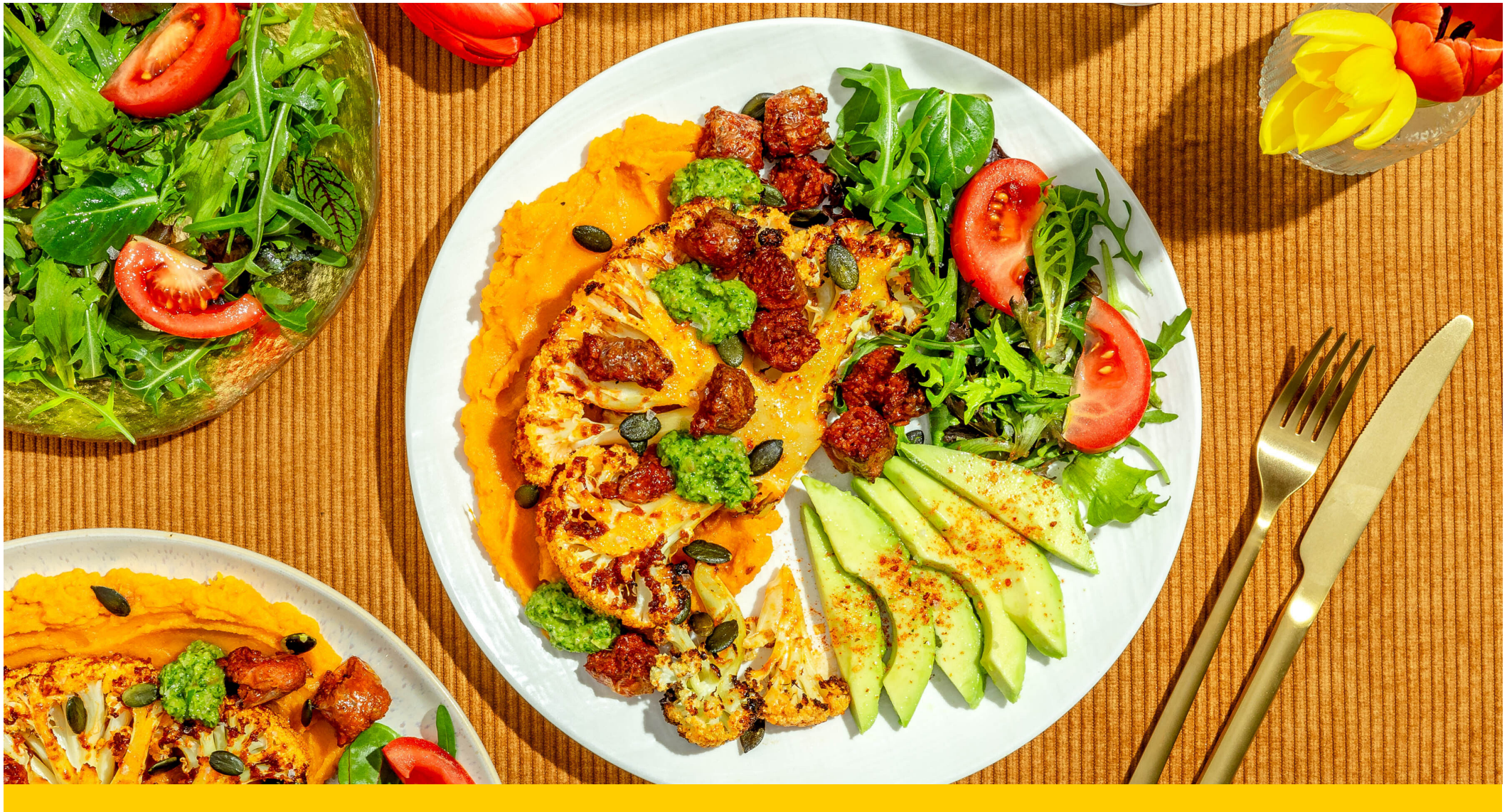




Blumenkohl Tex-Mex-Style mit Veggie-„Chorizo“

an Süßkartoffelpüree und Wildkräutersalat



ca. 40min



2 Personen

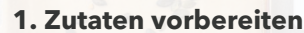
Fein soll es sein, aber bitte auch vegetarisch? Dann empfehlen wir dir heute unseren gebackenen würzigen Blumenkohl mit veganer Chorizo, serviert mit einem cremigen Süßkartoffelpüree und Avocadoscheiben sowie einem tollen Salat mit Wildkräutern und Tomate. Eine Ode an den guten Geschmack und ein gemüsiger Hochgenuss, der es an nichts missen lässt. Guten Appetit!

- 25g Kürbiskerne
- 1 unbehandelte Limette
- 2 Knoblauchzehen
- 1 Pck. mexikanische Gewürzmischung
- 1 kleiner Blumenkohl
- 2 Süßkartoffeln
- 5 vegane Chorizos ³
- 10g Koriander
- 25g Erdnüsse, geröstet & gesalzen ²
- 1 Avocado
- 1 Tomate
- 50g Wildkräutersalat

- ½EL Milch ¹
- ¼TL Honig
- Salz und Pfeffer
- Olivenöl
- Balsamicoessig ⁴

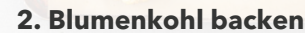
- Backofen
- Backblech und Backpapier
- mittelgroßer Topf mit Deckel
- Stabmixer mit hohem Gefäß
- Sparschäler
- Küchenreibe
- Zitruspresse
- Küchenpinsel
- Sieb

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



4. Pesto zubereiten

Verzichte auf gedruckte Rezepte – ändere die Einstellungen im Kundenkonto. Fragen zur Zubereitung oder zum Rezept? Deine Koch-Hotline: **030 208 480 510**
Schau dir das Rezept in deinem Konto auf marleyspoon.de an.    **#marleyspooning**



5. Süßkartoffeln pürrieren

3. Süßkartoffel kochen

6. Salat zubereiten

½EL Olivenöl, ½EL Balsamicoessig und ¼TL Honig verrühren und die **Tomaten** und den **Salat** untermengen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Den **Chorizo-Blumenkohl** mit dem **Püree**, dem **Salat** und der **Avocado** anrichten und mit dem **Pesto** und den **Kürbiskernen** garnieren. Die **Limette** über der **Avocado** auspressen und mit der **restlichen Gewürzmischung** bestreut servieren.