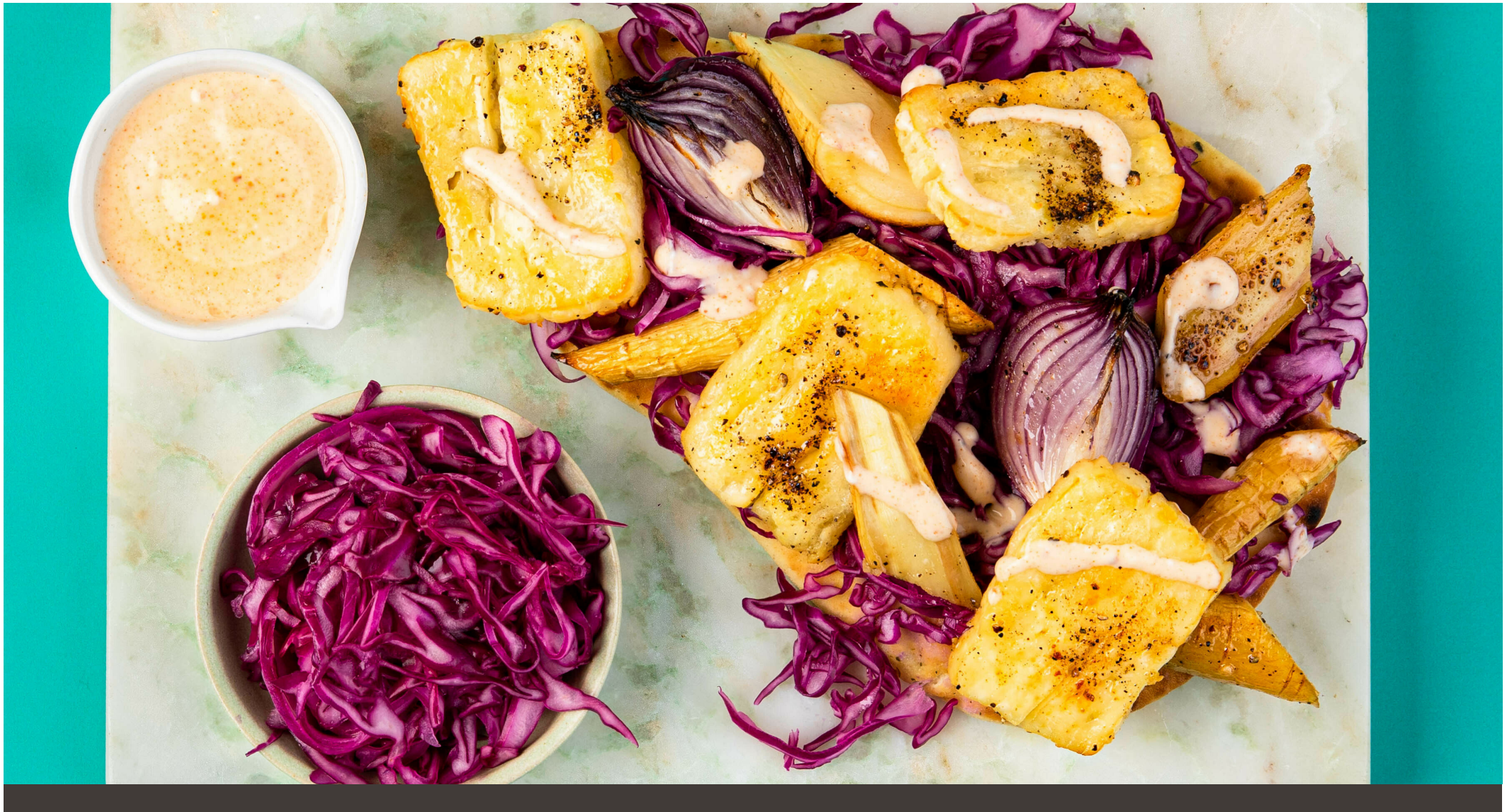




Pikanter Grillkäse an Ofenpastinaken

mit Rotkohlsalat und Pitabrot



ca. 35min



4 Portionen

Heute beantworten wir die Frage: Wie viel Geschmack kann man in ein Gericht stecken, ohne einen einzigen Topf zu benutzen? Es stellt sich heraus: Jede Menge! Pastinaken und rote Zwiebeln entwickeln im Ofen herrliche Röstaromen, die mit dem knackig frischen Rotkohlsalat kontrastieren. Der zarte Grillkäse bekommt durch einen Harissa-Dip noch einen Schärfekick, und das Pitabrot ist super fluffig. Ganz schön beeindruckend!

Was du von uns bekommst

- 2 rote Zwiebeln
- 2 Pastinaken
- 2 Knoblauchzehen
- 2 Pck. Harissa
- 400g Grillkäse³
- 2 Stücke Rotkohl
- 2 Pck. Pitabrot²

Was du zu Hause benötigst

- 4EL Mayonnaise¹
- 2EL Honig
- Salz und Pfeffer
- Olivenöl
- Essig

Küchenutensilien

- Backofen
- Backblech und Backpapier
- Backrost
- Küchenreibe

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

Allergene

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

Nährwertangaben pro Portion

Energie 934kcal, Fett 46.1g, Kohlenhydrate 88.7g, Eiweiß 35.8g



1. Gemüse vorbereiten

Den Backofen auf 220°C (200°C Umluft) vorheizen. Die **Zwiebeln** schälen und vierteln. Die **Pastinaken** längs halbieren und in ca. 5cm lange Stücke schneiden. **Beides** auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech geben, die **Pastinaken** mit 1EL Honig vermischen. Ggf. 1-2TL Wasser hinzufügen, falls der Honig zu dickflüssig ist.



4. Salat zubereiten

2EL Essig mit 1TL Honig und je 1-2 kräftigen Prisen Salz und Pfeffer zu einem Dressing verrühren. Den **Rotkohl** zugeben und das Dressing gründlich untermischen, dabei den **Rotkohl** am besten mit den Händen kneten, um ihn weicher zu machen und das Dressing gleichmäßig zu verteilen.



2. Gemüse rösten

Den **Knoblauch** schälen, fein reiben und mit 2EL Olivenöl vermischen. Die **Zwiebeln** und **Pastinaken** mit dem **Knoblauchöl** vermengen und mit Salz und Pfeffer würzen. Im Ofen 24-27Min. rösten, nach der Hälfte der Zeit wenden. **1EL Harissa** mit 4EL Mayonnaise, 1EL Essig und 1EL Wasser zu einem **Dip** verrühren.



5. Fertigstellen & servieren

Die **Pitabrote** mit etwas Wasser besprenkeln und auf einem Rost 3-5Min. im Ofen erwärmen. Etwas **Rotkohl**, das **Ofengemüse** und den **Grillkäse** auf den **Pitabroten** anrichten, mit dem **Dip** beträufeln und mit dem **übrigen Rotkohl** und **Dip** zusammen servieren.



3. Grillkäse backen

Den **Grillkäse** in ca. 0,5cm dicke Scheiben schneiden. Wenn das **Gemüse** gewendet wird, den **Grillkäse** auf das **Gemüse** legen, mit 1EL Olivenöl, **1EL Harissa**, Salz und Pfeffer würzen und zusammen mit dem **Gemüse** fertig backen, bis der **Grillkäse** goldbraun ist.



6. Knackpunkt

Dieses Gericht bietet nicht nur jede Menge Geschmack, sondern von zart bis knusprig auch ganz verschiedene Konsistenzen. Soll es noch mehr zwischen den Zähnen knacken? Dann einfach eine Handvoll Nüsse oder Kerne in einer Pfanne ohne Öl rösten und die Pitabrote damit garnieren – dazu eignen sich Sonnenblumen- oder Kürbiskerne genauso wie Walnüsse.