



Gebackener Blumenkohl mit Ziegenkäse

an Kartoffelpüree und Birnen-Pekannuss-Salat



ca. 50min



2 Portionen

Heute präsentieren wir einen wahrhaftig eleganten Leckerbissen für die Festtage - und das ohne Fleisch oder Fisch. Hauptdarsteller ist der Blumenkohl, der mit einer Misoglasur sanft im Ofen gebacken wird und sich mit Ziegenfrischkäse verfeinert auf cremiges Kartoffelpüree gemütlich macht. Ein fruchtig-knuspriger Birnen-Pekannuss-Salat kommt ebenfalls auf die Bühne und verleiht dem Schmaus den weihnachtlichen Touch. Mmmh ...

- 1 Pck. mehligkochende Kartoffeln
- 1 kleiner Blumenkohl
- 25g Misopaste ³
- 50g Pekannusskerne ⁵
- 1 Birne
- 125g Ziegenfrischkäse ¹
- 100g Babysalat mit Blüten

- 75ml Milch ¹
- ½TL Senf ²
- 2TL Honig
- Salz und Pfeffer
- Olivenöl
- Balsamicoessig ⁴

- Backofen
- Backblech und Backpapier
- mittelgroßer Topf
- kleine Pfanne
- Sparschäler
- Messbecher
- Sieb
- Kartoffelstampfer
- Küchenpinsel

Energie 917kcal, Fett 61.4g,
Kohlenhydrate 63.4g, Eiweiß 24.0g



Den Backofen auf 240°C (220°C Umluft) vorheizen. In einem mittelgroßen Topf ausreichend gesalzenes Wasser für die **Kartoffeln** zum Kochen bringen. Den **Blumenkohl** vierteln, mit insgesamt 1½EL Olivenöl und etwas Salz und Pfeffer einreiben und auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech 25-28Min. rösten, bis er weich ist.



Die **Kartoffeln** schälen und je nach Größe halbieren oder vierteln, dann in das kochende Wasser geben und in 15-20Min. gar kochen. Die **Kartoffeln** in ein Sieb abgießen, zurück in den Topf geben und mit 75ml Milch zu einem cremigen **Püree** stampfen. Mit je 1 kräftigen Prise Salz und Pfeffer würzen und bis zum Servieren abgedeckt warm halten.



Die **Misopaste** mit 1½EL Balsamicoessig, 1EL Olivenöl und 2TL Honig verrühren, ggf. teelöffelweise Wasser zugeben, bis eine joghurtartige Konsistenz entsteht. Den **Blumenkohl** am Ende der Garzeit mit etwas **Glaser** bestreichen. Die Hitze auf 200°C (180°C Umluft) reduzieren und den **Blumenkohl** weitere 5Min. rösten. Erneut mit etwas **Glaser** bestreichen und in ca. 5Min. fertig rösten.



Die **Pekannüsse** grob hacken und in einer kleinen Pfanne ohne Fett bei mittlerer Hitze 2-3Min. duftend anrösten, aus der Pfanne nehmen und beiseitestellen. Die **Birne** vierteln, entkernen und in dünne Scheiben schneiden. 1EL Olivenöl, ½EL Balsamicoessig und ½TL Senf zu einem **Dressing** verrühren.



Den **Ziegenfrischkäse** in mundgerechte Stücke aufteilen. Kurz vor dem Servieren den **Babysalat** mit den **Birnen**, den **Pekannüssen** und dem **Dressing** vermengen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Den **Blumenkohl** mit der **restlichen Glasur** bestreichen, auf dem **Kartoffelpüree** und neben dem **Salat** anrichten und mit dem **Ziegenfrischkäse** garniert servieren.



Für einen noch festlicheren Salat können die Pekannüsse karamellisiert und über den Salat gestreut werden! Die Pekannüsse dafür grob hacken und mit 1EL Butter, ½EL Zucker und 1EL Wasser bei mittlerer Hitze braten, bis sich der Zucker aufgelöst hat.

Schau dir das Rezept in deinem Konto auf marleyspoon.de an. **#marleyspooning**