



Gebackener Blumenkohl mit Ziegenkäse

an Kartoffelpüree und Birnen-Pekannuss-Salat



ca. 1h



4 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 ...

- 1kg mehligkochende Kartoffeln
- 2 kleine Blumenkohl
- 50g Misopaste ³
- 100g Pekannusskerne ⁵
- 2 Birnen
- 250g Ziegenfrischkäse ¹
- 200g Babysalat mit Blüten

- 150ml Milch ¹
- 1TL Senf ²
- 4TL Honig
- Salz und Pfeffer
- Olivenöl
- Balsamicoessig ⁴

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

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

Milch (1), Senf (2), Sojabohnen (3), Schwefeldioxid und Sulphite (4), Schalenfrüchte (5). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Energie 938kcal, Fett 61.5g,
Kohlenhydrate 67.8g, Eiweiß 24.6g



Den Backofen auf 240°C (220°C Umluft) vorheizen. In einem mittelgroßen Topf ausreichend gesalzenes Wasser für die **Kartoffeln** zum Kochen bringen. Die **Blumenkohle** jeweils vierteln, mit insgesamt 3EL Olivenöl und etwas Salz und Pfeffer einreiben und auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech 25-28Min. rösten, bis sie weich sind.



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 150ml Milch zu einem cremigen **Püree** stampfen. Mit je ½TL Salz und Pfeffer würzen und bis zum Servieren abgedeckt warm halten.



Die **Misopaste** mit 3EL Balsamicoessig, 2EL Olivenöl und 4TL Honig verrühren, ggf. teelöffelweise Wasser zugeben, bis eine joghurtartige Konsistenz entsteht. Den **Blumenkohl** am Ende der Garzeit mit etwas **Glasur** bestreichen. Die Hitze auf 200°C (180°C Umluft) reduzieren und den **Blumenkohl** weitere 5Min. rösten, dann erneut mit etwas **Glasur** bestreichen und in ca. 5Min. fertig rösten.



Die **Pekannüsse** grob hacken und in einer mittelgroßen Pfanne ohne Fett bei mittlerer Hitze 2-3Min. duftend anrösten, aus der Pfanne nehmen und beiseitestellen. Die **Birnen** vierteln, entkernen und in dünne Scheiben schneiden. 2EL Olivenöl, 1EL Balsamicoessig und 1TL 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 2EL Butter, 1EL Zucker und 2EL Wasser bei mittlerer Hitze braten, bis sich der Zucker aufgelöst hat.

Schau dir das Rezept in deinem Konto auf marleyspoon.de an. [!\[\]\(83bbbd261710c59db0214aa27b2edc0d_img.jpg\)](#) [!\[\]\(d6bd620f45f20291c3c3dab29f2286e8_img.jpg\)](#) [!\[\]\(ac4fcea21db844807030be74b3ff0b7a_img.jpg\)](#) **#marleyspooning**