



Gerösteter Rosenkohl mit Camembert

auf Pastinaken-Kartoffel-Püree



ca. 40min



3-4 Personen

Alle aufgepasst, es wird cremig-dekadent in der Küche! Denn wir treten heute den Beweis an, dass nicht nur Gouda und Mozzarella sich in geraspelter Form hervorragend als Käsehaube eignen: Camembert, in Scheiben geschnitten, sorgt auch für großes Käseglück! Gebettet auf ein zartes Püree aus Kartoffeln und Pastinaken, bedeckt mit geröstetem Rosenkohl und feinherben Walnuss-Stücken – das ist Gaumenschmaus vom Feinsten!

Was du von uns bekommst

- 1 große Pastinake
- 1kg mehligkochende Kartoffeln
- 2 Camemberts¹
- 800g Rosenkohl
- 50g Walnusskerne⁴
- 2 Knoblauchzehen

Was du zu Hause benötigst

- 4EL Milch¹
- 4EL Butter¹
- 2EL Senf²
- 1EL Honig
- Salz
- Olivenöl
- Balsamicoessig³

Küchenutensilien

- großer Topf mit Deckel
- große Pfanne
- Sparschäler
- Sieb
- Kartoffelstampfer

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

Kochtipp

Den Camembert möglichst lange im Kühlschrank lassen, damit er sich leichter schneiden lässt.

Allergene

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

Nährwertangaben pro Portion

Energie 837kcal, Fett 46.8g, Kohlenhydrate 65.9g, Eiweiß 31.1g



1. Gemüse schneiden

In einem großen Topf ausreichend gesalzenes Wasser für die **Pastinake** und die **Kartoffeln** zum Kochen bringen. Die **Pastinake** schälen und in ca. 1cm große Würfel schneiden. Die **Kartoffeln** schälen und in ca. 3cm große Würfel schneiden.



2. Gemüse kochen

Die **Pastinaken** in das kochende Wasser geben und ca. 8Min. kochen, die **Kartoffeln** dazugeben und 12-15Min. weiterkochen, bis sie weich sind. In ein Sieb abgießen, zurück in den Topf geben und abgedeckt warm halten. Den **Camembert** in sehr dünne Scheiben schneiden.



3. Rosenkohl rösten

Die **Röschen** des **Rosenkohls** halbieren. 2 Knoblauchzehen schälen und fein würfeln. Den **Rosenkohl** in einer großen Pfanne (oder einem Wok) mit 2EL Olivenöl bei starker Hitze ca. 6Min. rösten, dabei mit 1TL Salz würzen. Den Knoblauch, 2EL Balsamicoessig und 1EL Honig hinzufügen und ca. 1Min. weiterrösten.



4. Püree stampfen

Die **Pastinaken** und die **Kartoffeln** zu einem **Püree** stampfen. 4EL Butter, 4EL Milch und 2EL Senf unterrühren.



5. Fertigstellen & servieren

Zum Anrichten den **Camembert** gleichmäßig auf dem **Püree** verteilen und mit dem heißen **Rosenkohl** bedecken, sodass der **Camembert** schmilzt. Mit den **Walnüssen** bestreuen und servieren.



6. Röstaromen

Der Rosenkohl bekommt in diesem Gericht durch das Rösten in der Pfanne einen besonders intensiven Geschmack. Wem das noch nicht genug ist, der kann auch die Walnüsse der gleichen Prozedur unterziehen: Dafür die Nüsse in einer Pfanne ohne Zugabe von Fett bei mittlerer Hitze 1-2Min. anrösten. Aber Vorsicht, sie können schnell zu dunkel werden.