



Vegetarisches Schnitzel auf Blumenkohlpüree

mit Käse, dazu rauchige Tomatensauce



ca. 30min



2 Personen

Der bescheidene Blumenkohl ist eine der beliebtesten Kohlsorten Europas - womöglich aufgrund seiner Vielseitigkeit -, dementsprechend hört er auf viele Namen, darunter so blumige Bezeichnungen wie „Käsekohl“. Und damit sind wir bei unserem heutigen Gericht, denn wir machen aus ihm ein herrlich cremiges Püree mit ... na? Richtig: Käse! Dazu passen knusprige Veggie-Schnitzel und aromatische Tomatensauce wie der Kohl zum Kopf!

Was du von uns bekommst

- 1 kleiner Blumenkohl
- 1 Pck. Kapern
- 250g Kirschtomaten
- 1 Knoblauchzehe
- 10g Basilikum
- 4 Bohnenschnitzel ^{1,2}
- 2 Stückchen Hartkäse ^{1,3}

Was du zu Hause benötigst

- Salz und Pfeffer
- Olivenöl
- Balsamicoessig ⁴

Küchenutensilien

- Backofen mit Grillfunktion
- Auflaufform
- mittelgroßer Topf mit Deckel
- mittelgroße Pfanne
- Stabmixer
- Küchenreibe
- Sieb

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

Allergene

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

Nährwertangaben pro Portion

Energie 581kcal, Fett 36.9g, Kohlenhydrate 29.8g, Eiweiß 30.1g



1. Blumenkohl vorbereiten

Den Ofen mit Grillfunktion oder Ober-/Unterhitze auf 250°C vorheizen. In einem mittelgroßen Topf ausreichend gesalzenes Wasser für den **Blumenkohl** zum Kochen bringen. Den **Blumenkohl samt Strunk** grob in Röschen schneiden, ins kochende Wasser geben und abgedeckt in 13-15Min. weich kochen.



4. Schnitzel braten

3 Bohnenschnitzel in einer mittelgroßen Pfanne mit 2EL Olivenöl bei mittlerer bis starker Hitze auf jeder Seite 2-3Min. in goldbraun anbraten. **Tipp:** Wer mag, kann auch alle **Schnitzel** verwenden.



2. Tomaten backen

Die **Kapern** in einem Sieb abtropfen lassen und mit den **Kirschtomaten** in einer Auflaufform mit je 1EL Olivenöl und Balsamicoessig und je 1 Prise Salz und Pfeffer vermengen. Den **ungeschälten Knoblauch** dazugeben und alles im Ofen 9-11Min. rösten, dabei die **Tomaten** nach der Hälfte der Zeit mit einer Gabel leicht zerdrücken, damit sie **Soft** abgeben.



5. Püree zubereiten

Den **Blumenkohl** in ein Sieb abgießen, dabei ca. **1 Tasse Kochwasser** auffangen. Den **Blumenkohl** zurück in den Topf geben, den **Knoblauch** aus der Haut drücken und dazugeben. Alles mit einem Stabmixer fein pürieren, dabei ggf. löffelweise **Kochwasser** zugeben. Den **Käse** fein reiben und mit **2/3 des Basilikums** unter das **Püree** mengen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.



3. Basilikum schneiden

Die **Basilikumblätter** von den Stängeln zupfen und in dünne Streifen schneiden.



6. Anrichten und servieren

Das **Blumenkohlpüree** auf Teller verteilen und die **Bohnschnitzel** darauf anrichten. Mit den **Tomaten** und dem **restlichen Basilikum** garniert servieren.